

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

# NOPEILLE TEKIJÖILLE, NOPEILLE NAUTTIJOILLE

Matkan varrella haukattavaksi  
Arjen pieneksi hemmotteluksi  
Ostoksilla syötäväksi tai kotiin vietäväksi  
Nosteessa nautittavaksi  
Pöydän ääressä tarjottavaksi

Sopii nopeaan  
valmistukseen!



# SISÄLLYS

Nopean syömisen markkinasta . . . . .	3
Näin saat enemmän irti kehittyvästä markkinasta . . . . .	5
Panosta voileipiin . . . . .	6
Atria Mureat . . . . .	7
Nopean keittiön kanatuotteet . . . . .	8
<b>Liikenneasemat – matkan varrella haukattavaksi. . . . .</b>	<b>9</b>
Mureaa nautaa currywurstin tyyliin . . . . .	10
Mureaa possua ja piparjuurta. . . . .	11
Possu-punakaalisalaatti aasialaisittain . . . . .	12
Palvattua kanaa, pekonimurua ja tomaattia. . . . .	13
Meetvurstia ja goudaa . . . . .	14
Kebbaraperunat . . . . .	15
<b>Kahvilat ja lounaskahvilat – arjen pieneksi hemmotteluksi . . . . .</b>	<b>16</b>
Sinapilla ryyditettyä mureaa possua ja kaalia . . . . .	17
Mureaa kanaa, avokadoa ja rapeaa kanapekonia . . . . .	18
Mureaa kebabia, chilikurkkua ja jugurttia . . . . .	19
Kylmäsavubroileria ja vuohenjuustoa . . . . .	20
Mureaa savukinkkua, goudaa ja fenkolia . . . . .	21
Paistettua kanaa ja caesarsalaattia lämpimällä leipäpedillä . . . . .	22
Mureaa kanaa ja hapanjuuripizzaa . . . . .	23
Maalaiskanaa rukiisessa galette-piirakassa . . . . .	24
Kanakarjis . . . . .	25
Suolainen pannukakku ja kanamousse . . . . .	26
Maatilan ruis-perunapiiras kanasta, karamellisipulista ja vuohenjuustosta . . . . .	27
Kinkkukierre . . . . .	28
<b>Kauppojen keittiöt – ostoksilla syötäväksi tai kotiin vietäväksi . . . . .</b>	<b>29</b>
Mureaa nautaa, herkkusieniä ja hapankermaa . . . . .	30
Mureaa kanaa, paahdettua kesäkurpitsaa ja paprikaa . . . . .	31
Pehmeästi savuinen kana-ohrasalaatti . . . . .	32
Kylmäsavustettua kinkkumousseja ja marinoitua punasipulia . . . . .	33
Savupaistia ja mozzarellaa . . . . .	34
<b>Tapahtumat – nosteessa nautittavaksi. . . . .</b>	<b>35</b>
Aurajuustolla aateloitua mureaa frittikanaa . . . . .	36
Mureaa possua aasialaisittain . . . . .	37
Mureaa kebabia, cheddaria ja jalapenoa. . . . .	38
Kanaa, avokadoa ja tomaattia . . . . .	39
Kylmäsavuhärkää, sieniä ja timjamia. . . . .	40
Kreikkalainen kanasouvlaki leipäkääreessä . . . . .	41
Mausteinen kanabulgogi paninissa . . . . .	42
Kana-kaali-spring rolls . . . . .	43
<b>Ravintolat – pöydän ääressä tarjottavaksi . . . . .</b>	<b>44</b>
Aasialaiset bao-höyrysämpylät mausteisella kanalla . . . . .	45
Rapeat kanapiiraat ja hummus lähi-idän tyyliin . . . . .	46
Kanaiset snacksit . . . . .	47

**Nopean syömisen markkina kasvaa vauhdilla kahviloissa, ravintoloissa ja erilaisissa tapahtumissa. Nopeat syövät hitaat ja hitaat eivät syö lainkaan!**

**Kaikki reseptit toimivat myös mukaan napattavina take away -annoksina. Lisäksi olemme miettineet valmiiksi vaihtoehdot jokaiselle pääraaka-aineelle. Ja mikäpä estää kokeilemasta omia variaatioita resepteistä.**

**Parhaat reseptit ja vinkit – ole hyvä!**

## HELPPOUS

Nopeassa keittiössä tekemisen on oltava suoraviivaista. Rentoa, rouheaa, runsasta ja selkeää. Karsimme turhat työvaiheet pois ja varmistamme, että kuka tahansa osaa valmistaa tuotteen yksinkertaisia ohjeita noudattamalla.

## LAATU

Mikä saa asiakkaasi valitsemaan tuotteen? Mikä saa hänet maistamaan, ihastumaan ja... palaamaan? Laatu on vaikea määritellä, mutta sen kyllä tunnistaa kun näkee ja maistaa. Korkeatasoiset raaka-aineet ja toimivat makuyhdistelmät, siitä se lähtee.

## TEHOKKUUS

Tehokkuus on monen seikan summa. Se syntyy tuotteen valmistamiseen käytetystä ajasta, raaka-aineiden hinnoista, valmiin tuotteen säilyvyydestä, jälleenmyyntihinnasta ja ennen kaikkea siitä, viedäänkö tuote käsistä vai jääkö se käsiin. Olemme hioneet reseptiikan ottamaan kaiken tämän huomioon.



# NÄIN SAAT ENEMMÄN IRTI KEHITTYVÄSTÄ MARKKINASTA



## MATKUSTA RUOAN KANSSA MAAILMALLA

Maailman keittiöiden maut kiinnostavat suomalaisia ruokailijoita. Erityisesti aasian keittiön suosio kasvaa nopeasti. Seikkaile rohkeasti maailmalla ja yhdistä erilaisten ruokakulttuurien makuja sesongin tuotteisiin. Erilaiset marinadit, kastikkeet ja dipit ovat helppo tapa päivittää tuttuja tuotteita ja tuoda ripaus maailmaa ruokalistoille. Kokeile vaikkapa Aasian katuokeittien klassikkoa Bao-höyrysämpylää kanalla tai rustiikkista ranskalaista Galette-piirakkaa.

## TUUNAA TUTUT KLASSIKKOANNOKSET

Asiakkaat kaipaavat vaihtelua myös omiin suosikkiannoksiinsa – pienet oivallukset nostavat ruokalistojen kestoklassikot uuteen lentoon. Pyörää ei kuitenkaan tarvitse keksiä aina uudestaan. Usein riittää, että tuttuun tuotteeseen on yhdistetty jotain ihan pienesti uutta. Tarjoa kana-caesarsalaatti vaikkapa rapean lämpimän leivän päältä tai kääri kanasouvlaki naanleipään.



## TARJOILE RENNOSTI, LAITA ESILLE MUTKATTOMASTI

Pienet muokkaukset tarjoilutavoissa ovat helppo tapa erottua kilpailijoista, etenkin jos naapurin valikoima on samankaltainen. Tarjoa seurueelle yhden piirakkapalan sijaan koko piirakka jaettavaksi, yhdistä ruokailun suosikeista tasting-annoksia tai komboja ja viihdytä perheen pienempiä oivaltavilla esillepanoilla.

## HELPOTA RUOAN MUKAAN OTTAMISTA

Nopean ruokailun tuotteita ostetaan mukaan koko ajan enemmän. Kokeile oman valikoimasi tuotteistamista asiakkaan ruokailuhetkiin. Puhuttelisiko esimerkiksi picnic-kassi tai snack box viikonlopunvietäjiä? Muistathan varata tuotteille myös fiksut ja ekologiset pakkaukset matkustamiseen.



# PANOSTA VOILEIPIIN

Voileivät ovat tärkeä osa kasvavaa nopean syömisen markkinaa. Runsaat, laadukkaat leivät tarjoavat myös perinteisen pikaruoan rinnalle astetta terveellisemmän ja ravinteikkaamman vaihtoehdon.

**Huolehdi** makujen ja rakenteiden tasapainosta – suolaisen, makean ja happaman yhdistelmä toimii myös leivissä ja tuo paremmin esille halutun päätätteen maun.

**Mausta** rohkeasti, sillä monet raaka-aineet kaipaavat pientä suolaa noustakseen esiin ja esimerkiksi kasviksia voi maustaa kevyesti pienellä suolalla ja mustapippurilla ennen täyttöä. Uusia makumaailmoja saa luotua helposti maustamalla itse hapankermoja ja majoneeseja sekä erilaisilla tahnoilla, hummuksilla tai vaikkapa mausteisilla chutneilla.

**Muista** haukattavan kokoiset täytteet, silloin leipä on aina helppo syödä, vaikka täytettä olisikin runsaasti.

**Kasaa** huolella ja oikeassa järjestyksessä, sillä esimerkiksi liha ja erilaiset paksummat tahnat sopivat paremmin voileivän pohjalle ja kasvikset päälle, jolloin ne säilyttävät paremmin raikkautensa ja rapeuden eivätkä vety nopeasti.

**Tuo** vaihtelua valikoimaan: kokeile erilaisia teemoja, makuyhdistelmiä tai vaikka sesongin herkkuja, joita voileivissä harvemmin käytetään.

**Panosta** esillelaittoon! Kokeile kokonaisen leivän muotoon jätettyä esillelaittoa ja erilaisia paperikääreitä tuotteissa. Kaunis kääre syntyy vaikka keittiön voipaperista.



panostus



# TÄTÄ ON ATRIA MUREA

– nopeaa, helppoa ja lihaisaa nyt ilman hävikkiä!

Atria Murea on aivan uudenlainen tuotesarja, joka tuo nopeaan syömiseen uuden lihaisan tuotteen kohtuulliseen hintaan. Mureat eivät vaadi pitkiä kypsennysaikoja, vaan pikainen paistaminen riittää. Ilman kypsennyksistä syntyvää nestettä pakatut lihat ovat tasalaatuisia, mehukkaita ja näyttävät painoan runsaammilta lihaisasta ja ryhdikkäältä rakenteestaan johtuen.

Usein edukkaampien liharuokien valmistamisessa turvaututaan ulkomaisiin raaka-aineisiin.

Atria Mureat valmistetaan 100% suomalaisesta lihasta. Ne eivät sisällä kalvoja, rustoja tai sattumia, vain valmiiksi kypsää, mureaa ja irtonaista lihaa, joka ruskistuu helposti ilman suuria määriä lisättyä paistorasvaa. Tuoreena myytävät Mureat ovat turvallinen ja hävikitön ratkaisu.

Atria Mureat toimivat erinomaisesti nopeassa syömisessä. Mureat innoittavat kokeilemaan, sillä niiden käyttö helpottaa vaikeampia reseptejä ja tekee helpoista resepteistä todella pikaisia.

## **7783 Atria Murea Possu 3 kg**

GTIN 6407800001222 | Valo 7783

## **7785 Atria Murea Nauta 3 kg**

GTIN 6407800001246 | Valo 7785

## **7782 Atria Murea Kana 3 kg**

GTIN 6407800001215 | Valo 7782

## **7784 Atria Murea Nauta Kebab 3 kg**

GTIN 6407800001239 | Valo 7784

## **1850 Atria Murea Kana irtopakaste 2 x 1,5 kg**

GTIN 6407800005251 | Valo 1850

## **8299 Atria Murea Possu irtopakaste 2 x 1,5 kg**

GTIN 6407800005268 | Valo 8299

## **7922 Atria Murea Nauta irtopakaste 2 x 1,5 kg**

GTIN 6407800005275 | Valo 7922

## **8571 Atria Murea Paahdettu Kana Kebab irtopakaste 2 x 1,5 kg**

GTIN 6407800011825 | Valo 8571

## **7761 Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste 2 x 1,5 kg**

GTIN 6407800013362 | Valo 7761

Tarkat tuotetiedot  
löydän klikkaamalla  
tuotteen nimeä

# NOPEAN KEITTIÖN KANATUOTTEET

**6681 Atria Paistettu Kanan Filee**  
n. 70 g irtopakaste 5 kg/2,5 kg  
(Lanseeraus 1.5.2022)

**1736 Atria Crispy Kana Snacks**  
pakaste 5 kg/14 g  
GTIN 6407800006616

**1850 Atria Murea Kana irtopakaste 2 x 1,5 kg**  
GTIN 6407800005251 | Valo 1850

**6666 Atria Kypä Paistettu Kanan Paistipala**  
n. 60 g irtopakaste 2,5 kg/5 kg  
(Lanseeraus 1.5.2022)

**1712 Atria Paahdettu Kanan Fileekuutio**  
(15x15 mm) irtopakaste 5 kg/2,5 kg  
GTIN 6407810017121 | Valo 1712

**5588 Atria Paahdettu Kanan**  
Maalaisviipale Fileestä pakaste 10 kg  
GTIN 6407850055886

**6697 Atria Kypä Kanan Paistileike n. 2 kg**  
GTIN-koodi: 2378669700004 | Valo 6697

Tarkat tuotetiedot  
löydän klikkaamalla  
tuotteen nimeä





# Liikenneasemat

# MATKAN

## VARRELLA HAUKATTAVAKSI

Vaikka tien päällä on yleensä aina vähän kiire, on sekä autoja että ihmisiä tankattava. Ja kun tarjolla on jotain hieman tavallista parempaa, asiakkaat poikkeavat todennäköisesti myös uudestaan.

- MUREAA NAUTAA CURRYWURSTIN TYYLIIN
- MUREAA POSSUA JA PIPARJUURTA
- POSSU-PUNAKAALISALAATTI AASIALAISITTAIN
- PALVATTUA KANAA, PEKONIMURUA JA TOMAATTIA
- MEETVURSTIA JA GOUDA
- KEBBARAPERUNAT

Palvattu kana  
ruisleivällä – maukas,  
runsas ja erottuva  
idea!



## Tumma Ciabatta

# MUREAA NAUTAA CURRYWURSTIN TYYLIIN

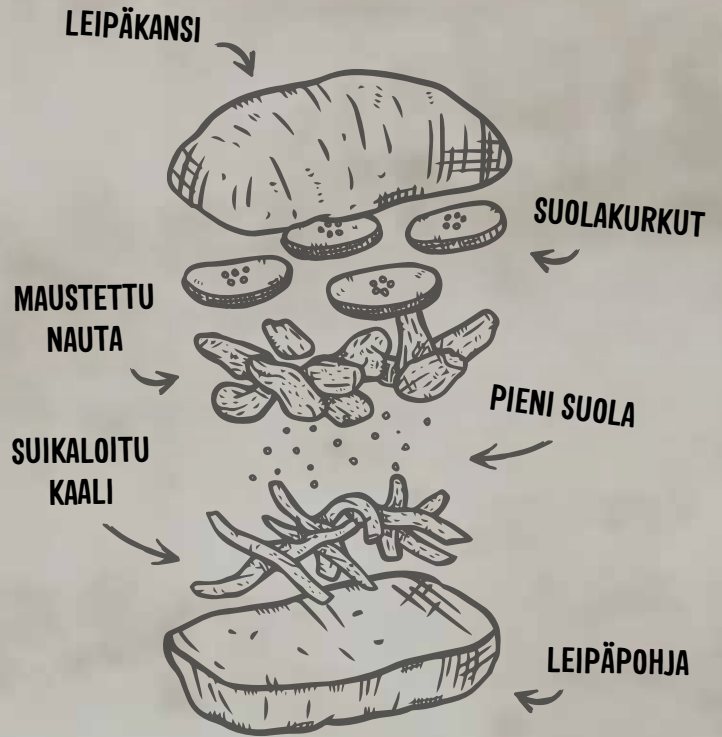
Tumma maalaisciabatta on taikinajuureen leivottu maalaisleipä. Rouheisessa sämpylätaikinassa on siemeniä, ruista, ohraa ja maltaita sekä rapea kuori. Juurevasta leivästä ja Atrian Mureasta Naudasta syntyy mehukas ja ravintorikas leipä.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1,5 kg	7785	Atria Murea Nauta kevyesti ruskistettuna
10 kpl		<b>Leipäsuositus</b> Lantmännen Unibake SBS Italialainen Maalaisciabatta tumma
500 g		ketsuppi
200 g		omena raastettuna
5 rkl		curryjauhe
500 g		valkokaali ohuina suikaleina
600 g		suolakurkku viipaleina
		rypsiöljy paistoon
		suola maustamiseen



- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se.
- 2 Sekoita nauta, ketsuppi, raastettu omena ja curry.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

**Kokeile myös:**  
7783 Atria Murea Possu

Runsas ja  
maukas täyte!

## Focaccia

# MUREAA POSSUA JA PIPARJUURTA

Focaccia on perinteinen italialainen vaalea leipä, joka toimii sellaisenaan, mutta erinomaisesti myös täytettynä. Focccialevystä on myös helppo leikata tuotteet omaan valikoimaan sopiviin kokoihin.

Kahdesta perinteikkäästä, focaccia ja Atrian Murea Possu, syntyikin jotain uutta. Pieneen annoskokoon leikatut foccciat toimivat hyvin myös salaatin ja keiton lisukkeena.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1,2 kg	7783	Atria Murea Possu kevyesti ruskistettuna
1 kpl		<b>Leipäsuositus</b> Vaasan Focccialevy
400 g		hapankerma vatkattuna (L)
4 rkl		piparjuuritahnaa
480 g		suolakurkku viipaleina
240 g		Amerikan salaatti suikaleina rypsiöljy paistoon suola ja mustapippuri maustamiseen



- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se. Yhdestä levystä tulee 10 reilun kokoista annosta (leikkaa tarvittaessa pienempään kokoon).
- 2 Sekoita hapankerma ja piparjuuritahna.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 4 Leikkaa leipä annospaloihin.
- 5 Lämmitä leipä nopeasti parilalla tai grillissä ennen tarjoilua.

**Kokeile myös:**  
7785 Atria Murea Nauta

Täytä koko focaccia kerralla ja leikkaa se sopivaan annoskokoon.



# POSSU-PUNAKAALISALAATTI AASIALAISITTAIN

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 30 min  
Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1 kg	7783	Atria Murea Possu pinta kevyesti ruskistettuna
800 g		punakaali ohuina suikaleina
300 g		porkkana ohuina suikaleina
300 g		retikka ohuina suikaleina
80 g		punainen chili renkaina
5 dl		Poke-kastike
30 g		korianteri hienonnettuna (noin 5 oksaa per annos)
10 rkl		seesamin siemen
		rypsiöljy paistoon

- 1 Sekoita Poke-kastike, vihannekset ja possu kulhossa.
- 2 Nosta annos lautaselle ja lisää päälle muutama possusuikale, korianterin lehtiä ja seesamin siemeniä.

### Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta  
7782 Atria Murea Kana



# PALVATTUA KANAA, PEKONIMURUA JA TOMAATTIA

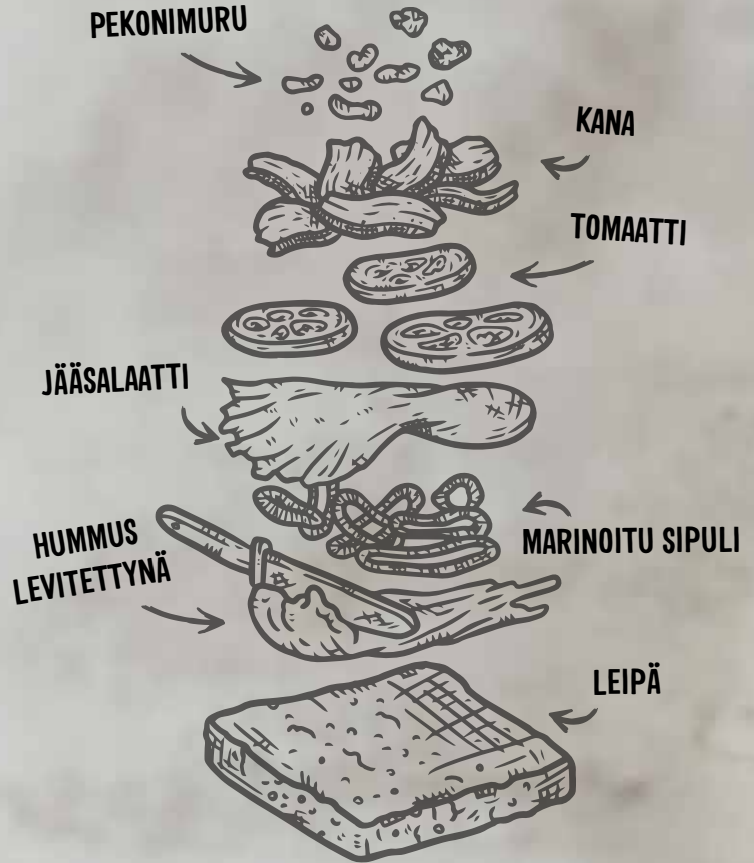
Jyväinen luomu ruisleipä on tuhti vuokaleipä, joka on leivottu luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista. Aito luomuruishapantaikinaan leivottu leipä sisältää kurpitsansiemeniä, auringonkukansiemeniä, pellavansiemeniä ja ruisjyvää, jotka tuovat runsaasti rouheisuutta. Atrian kanapalvi ja ruisleipä – superfoodia leivän muodossa.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
800 g	1822	Atria Vuolu Kanafilee
1 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Jyväinen Luomu Ruisleipä
300 g		hummus
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
200 g		jääsalaatti lehtinä (2 per annos)
580 g		tomaatti viipaleina
350 g	7841	Jyväbroiler Broilerinpekonipaisettuna ja rouhittuna



- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja viipaloi.
- 2 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

**Kokeile myös:**  
8531 Atria Kanapalvi

Terveellinen voi olla myös mausta.



# Juureen leivottu Levain leipä

## MEETVURSTIA JA GOUDAA

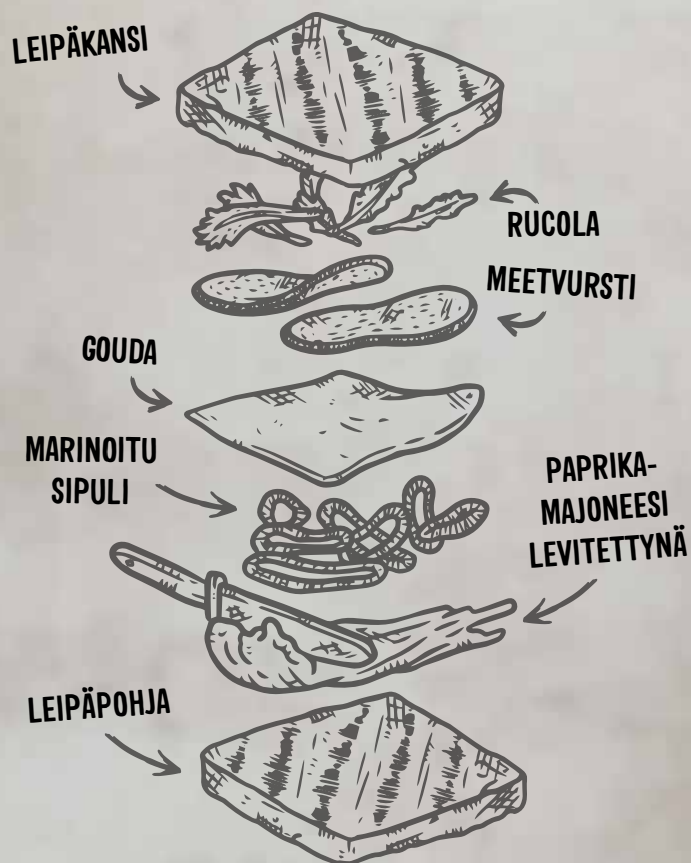
Levain leipä on juureen leivottu mehukas hapanleipä. Leipä on valmiiksi viipaloitu ja se sopii erityisen hyvin parilalla paistettavaksi, lämpimänä tai kylmänä tarjottavaksi.

Helppoa ja maukasta ja mainio pari Atrian klassikkoleikkeleiden kanssa.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
300 g	7617	Atria Meetvursti (5 siivua per annos)
1 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Levain leipä viipaloitu (1 viipale per annos)
200 g		paprikamajoneesi
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
200 g		Gouda juusto viipaleina
200 g		rucola



- 1 Pariloi leipä ja puolita se.
- 2 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

Vinkki! Paahda kylmänä tarjottavan leivän pinnat rapeiksi.



## Loaded fries

# KEBBARAPERUNAT

Klassinen grilliruoka, jossa perinteinen makkara korvataan murealla kebabilla. Annosta on helppo muokata oman tyylin mukaiseksi vaihtelemalla lisäkkeitä ja kastikkeita. Kokeile vaikka sinihomejuuston tai chipotlen tuomia makuja!

Annoksia n. 15 kpl | Valmistusaika 30 min | Gluteeniton, laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1 500 g	7761	Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste 2 x 1,5 kg
1 500 g		kypsä peruna puolitettuna
500 g		paprika 2 x 2 cm kuutio
500 g		punasipuli 2 x 2 cm kuutio
300 g		tuore tai säilötty jalapenoviipale
200 g		fetakuutio tai pehmeä feta
200 g	9969	Sibylla Kebabkastike 8 x 280 ml

### Jogurttikastike

500 g	turkkilainen jogurtti
50 g	korianteri silppu
20 g	minttu silppu
10 g	valkosipuli raastettuna tai valkosipulimurska
10 g	suola
5 g	sokeri
1 g	mustapippuri

### Maustevoi

500 g	voi, normaali suolainen
10 g	sipulijauhe
10 g	valkosipulijauhe
10 g	jauhettu korianterinsiemen
5 g	chilijauhe
5 g	savupaprikajauhe
5 g	juustokumina

Maustevoi:

- 1 Sekoita mausteet huoneenlämpöiseen voihin, rullaa leivinpaperin tai kelmun avulla tasaiseksi pötköksi ja laita kylmiöön maustumaan.

Jogurttikastike:

- 2 Sekoita jogurttikastikkeen ainekset keskenään yleiskoneen kulhossa ja nosta kylmiöön maustumaan.
- 3 Yhdistä pilkotut perunat, paprikat ja sipulit kahdessa 1/1 65 mm GN-astiassa. Paahda yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 210°C asteessa n. 10 min, lisää kebabliha ja maustevoi ja paahda vielä 5 min. Tarkista maku.
- 4 Tarjoile fetajuuston, jalapeno-viipaleiden sekä kebab- ja jogurttikastikkeen kanssa.



Kahvilat ja lounaskahvilat

# ARJEN PIENEKSI HEMMOTTELUKSI

Herkullisista raaka-aineista ja mauista syntyy pieni kohokohta keskelle päivää. Siitä saa virtaa ja voimaa kohdata arjen isot ja pienet haasteet. Kyllä jaksaa!

- SINAPILLA RYYDITETTYÄ MUREAA POSSUA JA KAALIA
- MUREAA KANAA, AVOKADOA JA RAPEAA KANAPEKONIA
- MUREAA KEBABIA, CHILIKURKKUA JA JUGURTTIA
- KYLMÄSÄVUBROILERIA JA VUOHENJUUSTOA
- MUREAA SAVUKINKKUA, GOUDAA JA FENKOLIA
- PAISTETTUA KANAA JA CAESARSALAATTIA LÄMPIMÄLLÄ LEIPÄPEDILLÄ
- MUREAA KANAA JA HAPANJUURIPIZZAA
- MAALAISSKANAA RUKIISESSA GALETTE-PIIRAKASSA
- KANAKARJIS
- SUOLAINEN PANNUKAKKU JA KANAMOUSSE
- MAATILAN RUIS-PERUNAPIIRAS KANASTA, KARAMELLISIPULISTA JA VUOHENJUUSTOSTA
- KINKKUKIERRE





## Scrocchiarella

# SINAPILLA RYYDITETTYÄ MUREAA POSSUA JA KAALIA

Scrocchiarella on artesaanileipä, joka on leivottu 120 vuotta vanhaan italialaiseen hapanjuureen. Suomessa melko uusi tuote muokkautuu moneen pizzasta ruokaisiin lounasleipiin ja jälkiruoista alkupaloihin. Koska leipien ystävät ovat ansainneet jotain ihan uutta, yhdistimme Atrian perinteiset maut mummolan keittiöstä Italiaan.

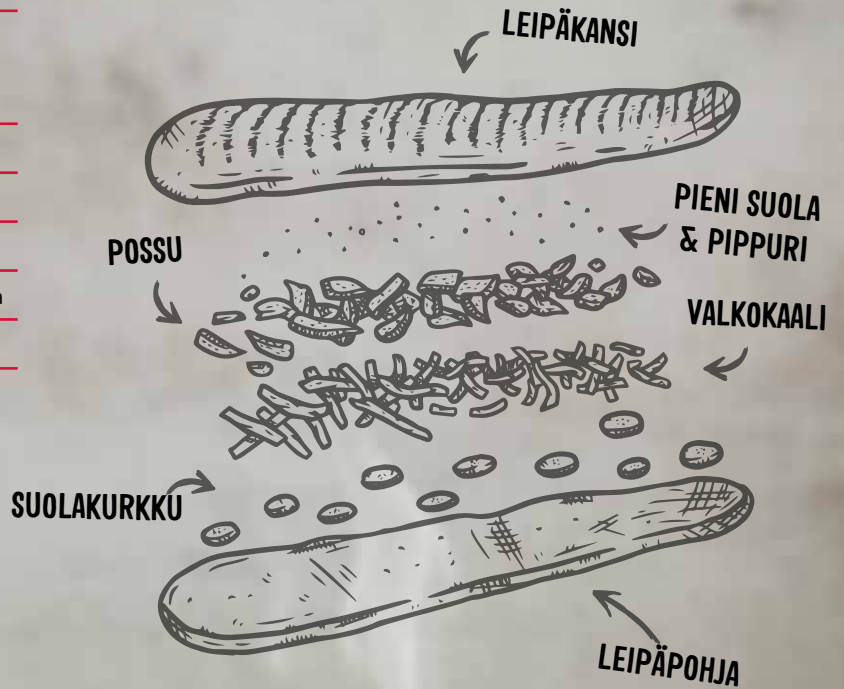
Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min | Laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1,5 kg	7783	Atria Murea Possu pinta kevyesti ruskistettuna
2 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Rollfoods Scrocchiarella Sandwich Classica 12X52
460 g		majoneesi (L)
115 g		kokojyväsinappi
180 g		suolakurkku viipaleina
1 kg		valkokaali ohuina suikaleina rypsiöljy paistoon suola ja mustapippuri maustamiseen

- 1 Sekoita majoneesi ja sinappi.
- 2 Avaa leipä, voitele leivän pohjan ja kannen sisäpinnat sinappimajoneesilla. Yhdestä leivästä tulee 5 reilun kokoista annosta (leikkaa tarvittaessa pienempään kokoon).
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen
- 4 Pariloi leipä nopeasti ennen tarjoilua (varo ettei huokoinen leipä kuivu).

### Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta



Scrocchiarella toimii myös ison seurueen jaettavana leipänä sellaisenaan tai vaikka salaatin tai keiton ohessa.



## Chiansiemenleipä

# MUREAA KANAA, AVOKADOA JA RAPEAA KANAPEKONIA

Chiansiemenleipä sisältää trendikkäitä chiansiemeniä ja sen taikinan keltaisuus on saanut värinsä kurkumasta. Superfoodina tunnetut chiansiemenet sisältävät runsaasti ravinteita, vitamiineja ja antioksidantteja. Chiansiemenleipä ja Atria Murea Kana tarjoavat terveellisen vaihtoehdon leipävalikoimaan. Terveellinen voi olla myös mehevää ja maukasta.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
800 g	7782	Atria Murea Kana pinta kevyesti ruskistettuna
2,5 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Chiansiemenleipä
400 g		avokadokuutio (pakaste tai tuore)
150 g		turkkilainen jogurtti (laktoositon)
30 g		sitruunan mehu
100 g		sydänsalaatti lehtinä (1-2 per annos)
500 g		tomaatti viipaleina
300 g		Jyväbroiler Broilerinpekonirapeaksi paistettuna ja rouhittuna
		rypsiöljy paistoon
		mustapippuri maustamiseen

- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se. Yhdestä leivästä tulee 4 annosta.
- 2 Murskaa avokado, sekoita joukkoon turkkilainen jogurtti, ripaus suolaa ja pippuria sekä sitruunan mehu.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 4 Leikkaa leipä annoskokoon.



## Pitaleipä

# MUREAA KEBABIA, CHILIKURKKUA JA JUGURTTIA

Fastfood-tuotteiden suosio kasvaa, mutta perinteisten täytteiden ohien etsitään nyt terveellisempiä ja raikkaampi vaihtoehtoja. Täytetyt pitaleivät perinteistä aavistuksen elegantimmalla esillepanolla toimivat hyvin myös osana kahvilavalikoimaa. Atrian Murea Kebab ja pitaleipä – listalla on aina tilaa yhdelle klassikolle.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1,5 kg	7784	Atria Murea Nauta Kebab kevyesti ruskistettuna
10 kpl	9979	Sibylla Pitaleipä
400 g		kurkku pieneksi kuutioituna
30 g		punainen chili hienonnettuna
40 g		Tabasco
400 g		turkkilainen jogurtti (L)
30 g		korianteri hienonnettuna
250 g		sydänsalaatti lehtinä (3-4 per annos)
400 g		punainen paprika suikaleina
		rypsiöljy paistoon
		suola ja mustapippuri maustamiseen

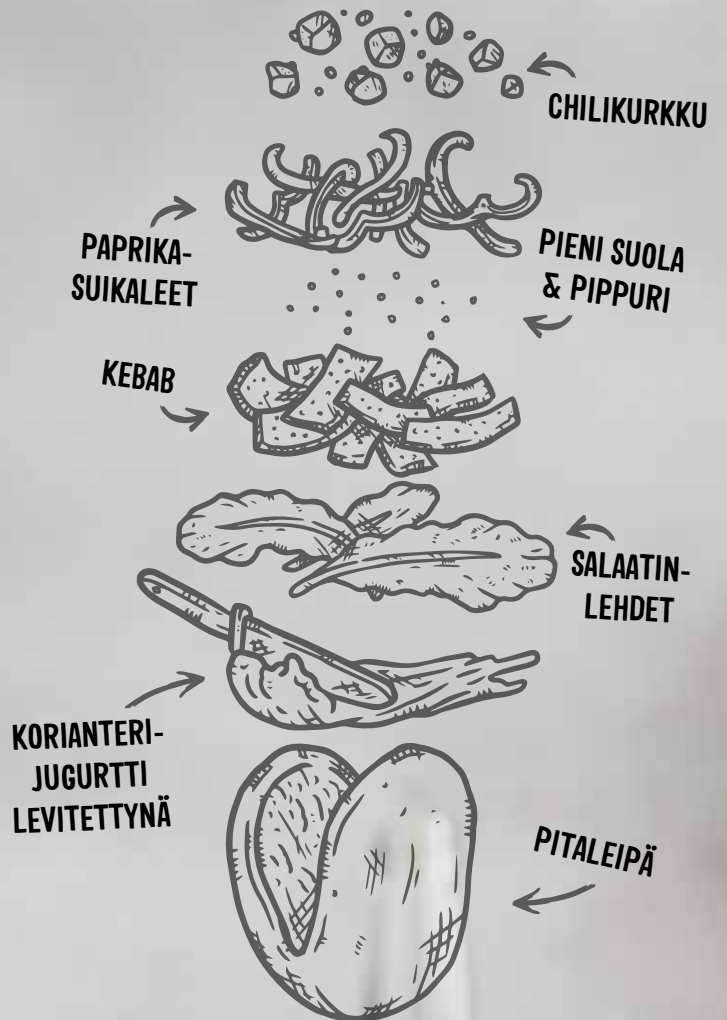
- 1 Sekoita kuutioitu kurkku, hienonnettu chili ja tabasco.
- 2 Sekoita jogurtti ja korianteri.
- 3 Pariloi pitaleipä ja avaa sitä sen verran, että täytteet saa hyvin sisään.
- 4 Kasaa pitaleipä pohjasta alkaen.

### Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta

7782 Atria Murea Kana

7783 Atria Murea Possu



# KYLMÄSAVUBROILERIA JA VUOHENJUUSTOA

Bagelit eli vesirinkelit täytetään yleensä runsailla suolaisilla täytteillä. Lähes rasvattomat bagelit ovat sisältä mukavasti sitkeitä ja päältä rapeita. Tuotteen voi tarjota sellaisenaan tai nopeasti lämmitettynä.

Erilaiset huippulaatuiset lihaleikkeet sopivat hyvin bagelin kaveriksi.

Kokeile myös erilaisia siemenbageleita ja gluteenittomia vaihtoehtoja.

- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se.
- 2 Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 3 Leivän voi tarjota myös kevyesti paahdettuna.

Kokeile myös:  
1822 Atria Vuolu Kanafile  
8532 Atria Kanapalvi



Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min

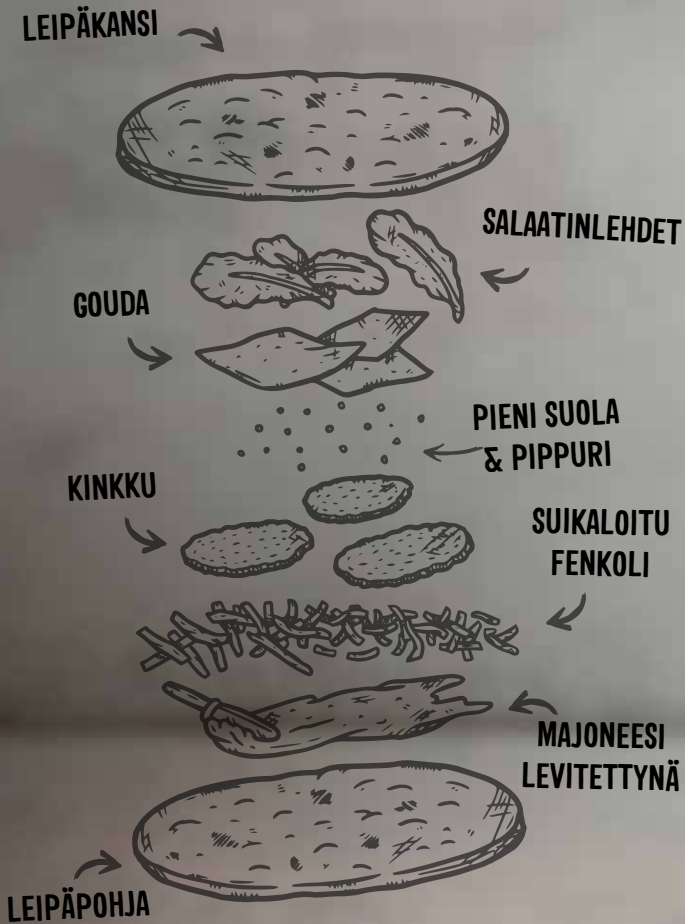
Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
650 g	8560	Atria Artesaani Ohuen Ohut Kylmäsavukana (5 siivua per annos)
10 kpl		Bagel
500 g		pehmeä vuohenjuusto
800 g		tomaatti viipaleina
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
300 g		rucola
		suola ja mustapippuri maustamiseen

## Scrocchiarella

# MUREAA SAVUKINKKUA, GOUDAA JA FENKOLIA

Scrocchiarella on artisanileipä, joka on leivottu 120 vuotta vanhaan italialaiseen hapanjuureen. Suomessa melko uusi tuote muokkautuu moneen pizzasta ruokaisiin lounasleipiin ja jälkiruoista alkupaloihin. Herkullinen leipä voi olla myös yksinkertainen. Rapea ilmava leipä, murea savukinkku ja hetkeksi parilalle – se on siinä.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min



Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1 kg	8157	Atria Murea Savukinkku
5 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Rollfoods Scrocchiarella Classica 31 cm pyöreä
400 g		Gouda juusto viipaleina
430 g		fenkoli ohuina suikaleina
250 g		sydänsalaatti lehtinä (3-4 per annos)
300 g		majoneesi (laktositon)
		suola ja mustapippuria maustamiseen

- 1 Leikkaa leipä 4 osaan.
- 2 Yhdestä leivästä tulee 2 reilun kokoista annosta (leikkaa tarvittaessa pienempään kokoon).
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen
- 4 Parilo leipä nopeasti ennen tarjoilua (varo ettei huokoinen leipä kuivu).

### Kokeile myös:

8175 Atria Vuoluporsaan Savupaisti



## Salaatti

# PAISTETTUA KANAA JA CAESARSALAATTIA LÄMPIMÄLLÄ LEIPÄPEDILLÄ

Suomalaisten keustosuosikki caesarsalaatti saa kaverikseen rapeaksi paahdetun lämpimän leivän, jonka päällä salaatti ja Atrian mehukas grillattu kanafilee tarjotaan.

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,0 kg	6681	Atria Paistettu Kanan Filee n70g irtopakaste 5kg/2,5kg
400 g		Romaine- tai Gem-salaatti
200 g		parmesaanilastu
2,8 kg		perunarieska
100 g		rucola
		mustapippuri pintamaustamiseen

### Salaatinkastike:

3 g	valkosipuli
400 g	majoneesi
20 g	sitruunan mehu

- 1 Valmista salaatinkastike. Sekoita pieneksi hienonnettu valkosipuli ja majoneesi. Lisää sitruunan mehu ja sekoita.
- 2 Pese ja kuivaa salaattit. Leikkaa salaatin lehtiä halutessasi hieman pienemmäksi.
- 3 Sekoita salaatinkastike, salaatin lehdet ja parmesaanilastut. Lisää kanafileet salaattiin. Säystä muutama parmesaanilastu koristeluun.
- 4 Paahda tai grilla perunarieskaan rapea pinta.
- 5 Kokoa annos. Nostelee salaatti ilmavasti perunarieskan päälle. Koristelee annos rucolan lehdillä ja parmesaanilastuilla. Rouhaise annoksen päälle mustapippuria myllystä.



## Pizza

# MUREAA KANAA JA HAPANJUURIPIZZAA

120 vuotta vanhaan italialaiseen hapanjuureen leivottu roomalaistyyppinen pizzapohja tuo uusia tuulia valikoimaan. Tässä suosikkipizzassa maistuvat Atrian maukas ja murea kana sekä lempeä sinihomejuusto.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min | Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
450 g	1850	Atria Murea Kana irtopakaste
10 g		valkosipuli
500 g		ranskankerma (L)
800 g		miniluumutomaatti
850 g		<b>Suosituspohja:</b> Rollfoods Scrochiarella classica 31 cm (5 kpl)
400 g		mieto sinihomejuusto (L)
50 g		tuore basilika
		mustapippuri pintamaustamiseen

- 1 Sekoita pieneksi hienonnettu valkosipuli ja ranskankerma. Leikkaa miniluumutomaatit halki pitkittäin.
- 2 Levitä ranskankerma jäisen pizzapohjan päälle. Asettele tomaatit ja kana pizzapohjalle, murustele sinihomejuusto päälle.
- 3 Paista pizza 250 asteisessa uunissa 8–10 min.
- 4 Koristele annos basilikan lehdillä ja rouhaise mustapippuria myllystä annoksen päälle.



## Galette

# MAALAISKANAA RUKIISESSA GALETTE-PIIRAKASSA

Galette on helppo, alkujaan ranskalainen rustiikki peltipiirakka. Klassikkopiirakan suomalaisessa versiossa Atrian mehevä maalaiskana, sesongin ihanat kasvikset ja Gruyère-juusto saavat kaverikseen rukiisen taikinapohjan.

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 45 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
200 g	6659	Atria Paahdettu Kanan Maalaisviipale Fileestä pakastettu 5 kg
720 g		<b>Suosituksina:</b> Kultasula ruisperunataikinal levy 1/2GN
200 g		kesäkurpitsa
100 g		purjosipuli
140 g		Gruyère-juusto raastettuna
200 g		ranskankerma
50 g		kananmunan keltuainen
1 g		suola
		mustapippuri pinta- maustamiseen

- 1 Sulata taikinalevy ohjeen mukaan.
- 2 Leikkaa kesäkurpitsat pitkittäin halki, poista siemenet ja leikkaa ne viistosti erittäin ohuiksi siivuksiksi. Leikkaa purjosipuli erittäin ohuiksi renkaiksi.
- 3 Sekoita Gruyère-juusto, ranskankerma ja kananmunan keltuaiset. Sekoita suola joukkoon.
- 4 Täytä piirakka. Asettele taikina pellille. Levitä ranskankermaseos keskelle piirakkalevyä niin, että reunoille jää noin 5 cm tyhjää tilaa. Asettele seoksen päälle kesäkurpitsat, purjot ja kanaviipaleet. Taita reunat rennosti sisäänpäin täytteen päälle niin, että piirakasta muodostuu pyöreähkö.
- 5 Paista piirakka 165 asteisessa uunissa noin 30 min. tai kunnes se on kypsä. Rouhaise mustapippuria annoksen päälle ja anna jäähtyä hieman. Tuote on parhaimmillaan huoneen lämpöisenä tai hieman lämmitettynä.





# KANAKARJIS

## eli kanaohratto ruis-kermaviili-piirakassa ja munavoita

Yhdistimme aidon riisipiirakan tunnelman ja Atrian lempeästi paahdetun kanan, jonka tuloksena syntyi jotain ihan uutta. Kanakarjiksessa maistuvat mehukkaana kanan lisäksi syyskauden sadonkorjuun ruis, ohra ja omena.

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
0,200 kg	6663	Atria Paahdettu Kanan Paistiviipale
0,740 kg		rukiinen kermaviilitaikina esim. Myllyn Paras (½ gn x 2)
0,200 kg		ohrahelmiä keitettynä
0,200 kg		juustocrema esim. Kuusamon Juuston Emmental
0,100 kg		omena kuutioituna esim. Granny Smith
0,007 kg		merisuola
0,001 kg		mustapippuri
0,002 kg		timjaminlehti
0,002 kg		persilja hienonnettuna
0,005 kg		ruohosipuli hienonnettuna
<b>Munavoi</b>		
0,128 kg		kananmuna (2 kpl)
0,100 kg		voi-kasvirasvaöljysekoite esim. Oivariini

### VALIMSTUSVINKKI:

Tuotteet säilyvät kylmässä hygieenisesti säilytettynä 2-3 päivää eli esivalmisteita (ohratto ja munavoi) tai valmiita piirakoita voi tehdä kerralla isomman erän valmiiksi. Piirakka on parhaimmillaan, kun se tarjotaan hieman lämmitettynä.

- 1 Sulata kana ja piirakkapohja ohjeen mukaan.
- 2 Keitä ohrahelmet ohjeen mukaan ja jäädytä. Sekoita ohrahelmiin juustocrema, kanan paistiviipaleet (hienonna tarvittaessa), kuutioitu omena, merisuola, mustapippuri, timjaminlehdet ja persilja
- 3 Leikkaa ruis-kermaviilitaikinasta kymmenen noin 10 cm X 10 cm neliötä. Leikkaa palan jokaisesta kulmasta noin 2,5 cm viilto kohti palan keskiosaa.
- 4 Jaa täyte 10 osaan (noin 55 g per osa) ja asettele täytettä taikinan keskiosaan tasaisesti. Taita reunat ylöspäin ja ”nipistä” leikatut kulmat yhteen. Tasoita täytettä tarvittaessa reunojen tasalle ja taita reunoja hieman täytteen päälle.
- 5 Paista kiertoilmauunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä.
- 6 Valmista munavoi. Keitä kananmunat kypsiksi ja hienonna ne haarukalla. Vatkaa voi-kasvirasvaöljysekoite yleiskoneessa kuohkeaksi. Yhdistä kananmunat ja öljysekoite. Munavoin voi tehdä myös perinteisesti voista.
- 7 Lisää lämpimän piirakan päälle nokare munavoita ja ripottele päälle ruohosipulia.



# SUOLAINEN PANNUKAKKU JA KANAMOUSSE

Suomalaisten suosikkiherkku pannukakku saa uudet vaatteet, kun makea lisuke vaihtuu suolaiseen. Kokeile klassikkoa suolaisena versiona juustoisella kanamousseilla ja mustaherukkahyytelöllä

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
0,050 g	8524	Atria Hunajapaahdettu Kanaleikkele n1kg/n10g
0,130 g		vehnä jauho
0,001 g		leivinjauhe
0,360 g		täysmaito
0,001 g		suola
0,050 g		juokseva hunaja
0,065 g		kananmuna (1 kpl)
0,050 g		voi sulatettuna
0,150 g		ranskankerma
0,050 g		mascarpone tuorejuusto
0,005 g		suola

## Viimeistelyyn lisäksi

0,240 g	8524	Atria Hunajapaahdettu Kanaleikkele n1kg/n10g
0,150 g		mustaherukkahyytelö

## Kokeile myös

1873	Atria Artesaani Mureaksi Paahdettu Kanaflee 4X165g
8526	Atria Kanapalvi 6X300g

## VALMISTUSVINKKI:

Pannukakut voi valmistaa kätevästi myös valmiista jauheseoksesta ja gluteenittomana. Annoskokoiset pannukakut paistuvat myös liedellä esim. pienessä valurautat- tai blinipannussa.

- 1 Valmista pannukakkutaikina. Sekoita vehnä jauho ja leivinjauhe. Lisää jauhoihin maito ja sekoita tasaiseksi. Lisää suola, hunaja ja kananmuna ja sekoita vielä. Anna taikinan levätä noin tunnin ajan.
- 2 Valmista kanamousse. Hienonna kanaleikkeleet (50 g). Vatkaa ranskankerma kuohkeaksi, lisää mascarpone tuorejuusto, suola ja hienonnettu kana. Sekoita massa tasaiseksi. Siirrä kylmään maustumaan.
- 3 Paista pannukakut annosvuoissa (halk. 10-12 cm) kiertoilmauunissa 185 asteessa noin 15 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä ja pinnalta kauniisti paistunut. Pannukakun voi paistaa myös pellillä ja leikata annospaloiksi jälkikäteen (paistoaika em. pidempi).
- 4 Lisää lämpimän pannukakun päälle nokare kanamoussea ja mustaherukkahyytelöä. Koristele annos 2-3 siivulla broilerinleikettä.



# MAATILAN RUIS-PERUNAPIIRAS KANASTA KARAMELLISIPULISTA JA VUOHENJUUSTOSTA

Maatilan kanapiiraassa maistuvat paahdettu kana ja lempeä vuohenjuusto, jotka saavat kaverikseen makean karamellisipulin.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
0,200 kg	1712	Atria Paahdettu Kanan Fileekuutio
0,720 kg		ruis-perunataikina esim. Kultasula (½ gn x 2)
0,125 g	5058	Mestari Forsman karamellisipuli
0,125 g		ranskankerma
0,060 g		vuohenjuusto esim. Juustoportti Vuoden Grand Reserve
0,005 g		suola
0,001 g		mustapippuri
<b>Valkosipuli-kermaviilidippi:</b>		
0,015 g		valkosipuli pieneksi hienonnettuna
0,150 g		kermaviili
<b>Kokeile myös:</b>		
1822		Atria Vuolu Kanaflee n1,4kg

## VALIMSTUSVINKKI:

Tuotteet säilyvät kylmässä hygieenisesti säilytettynä 2-3 päivää eli esivalmisteita (täyte ja dippi) tai valmiita piirakoita voi tehdä kerralla isomman erän valmiiksi. Piirakka on parhaimmillaan, kun se tarjotaan hieman lämmitettynä.

- 1 Sulata kana ja piirakkapohja ohjeen mukaan.
- 2 Hienonna valkosipuli ja sekoita kermaviilin kanssa. Jätä maustumaan kylmään.
- 3 Sekoita karamellisipuli, ranskankerma, kanan fileekuutiot ja vuohenjuusto. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
- 4 Leikkaa ruis-perunataikinasta kymmenen noin 10 cm x 10 cm neliötä.
- 5 Jaa täyte 10 osaan (noin 40 g per osa) ja asettele täytettä taikinan keskiosaan tasaisesti. Taita piiras kolmion muotoon ja nipistä kiinni vain kolmion kärjestä.
- 6 Paista kiertoilmauunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä.
- 7 Tarjoa lämmin piirakka valkosipuli-kermaviilidipin kanssa.



## Suolainen kierrepulla

# KINKKUKIERRE

Kierrepulla on varmasti tunnetumpi makeana leivoksena, mutta pullataikinan vaihtaminen rouheaan sämpylätaikinaan mahdollistaa makumaailman viemisen suolaiselle puolelle.

Kierre on helppo valmistaa ja lopputulos on taatusti maukas sekä mehevä.

Annoksia 15 kpl, annoskoko n. 110 g | Valmistusaika Alle 120 min | Laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
<b>Täyte</b>		
400 g	618000	Atria Kinkkulastu 2,5 kg/10 x 25 mm
300 g		laktoositon tuorejuusto
100 g		Mustaleima emmental raaste
100 g		kuutioitu suolakurkku
50 g		keltuainen
30 g		persilja, hienonnettu
20 g		piparjuuri, hienonnettu
5 g		suola
3 g		mustapippuri, rouhittu
1 200 g		sämpylätaikinaa
<b>Viimeistelyyn</b>		
100 g		voi, sulatettu
50 g		hunaja
Muffinssipapereita (halkaisija noin 5 cm)		

- 1** Hienonna Atria kinkkulastu joko veitsellä tai kutterissa. Sekoita kaikki täytteen ainekset keskenään ja anna maustua vähintään 1 h.
- 2** Kauli suosikki sämpylätaikinesi noin 1,5 cm paksuiseksi levyksi kaulimella. Levitä täytettä kauttaaltaan taikinan päälle noin 1 cm kerros. Rullaa taikina tiiviiksi rullaksi ja muotoile tasapaksuiseksi. Leikkaa rullasta noin 15 kpl 2-3 cm leveitä kiekkoja ja asettele ne muffinssipapereihin.
- 3** Kohota kinkkukierteitä noin 45 minuuttia ja paista yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla 200°C asteessa noin 10 minuuttia. Voitele ne voi-hunajaseoksella ja paista vielä 5 minuuttia.
- 4** Anna jäähtyä ja nauti.



# Kauppojen keittiöt

# OSTOKSILLA

# SYÖTÄVÄKSI TAI

# KOTIIN VIETÄVÄKSI

Ikivanhan viisauden mukaan ei ruokaostoksilla kannata käydä nälkäisenä. Jos vatsa on kuitenkin vajaa, löytyy herkullinen hätäapu läheltä, oman keittiösi taidolla valmistamana.

- MUREAA NAUTAA, HERKKUSIENIÄ JA HAPANKERMAA
- MUREAA KANAA, PAAHDETTUA KESÄKURPITSAA JA PAPRIKAA
- PEHMEÄSTI SAVUINEN KANA-OHRASALAATTI
- KYLMÄSAVUSTETTUA KINKKUMOUSSEA JA MARINOITUA PUNASIPULIA
- SAVUPAISTIA JA MOZZARELLAA

Erotu täytteillä!  
Esimerkiksi sienet ja paahdetut kasvikset ovat mainio pari Atrian maukkaille lihoille ja leikkeleille.



Kiviarina maalaissämpylä

# MUREAA NAUTAA, HERKKUSIENIÄ JA HAPANKERMAA

Kiviarina Maalaissämpylä on tumma vehnäsämpylä rapealla pinnalla. Kiviarinauunissa paistetussa sämpylässä on sekä luonnetta että makua. Sen takia se on oiva kaveri Atrian Murealle naudalle.



Kokeile herkkusienien tilalla myös sesongin muita sieniiä.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 45 min | Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,5 kg	7785	Atria Murea Nauta pinta kevyesti ruskistettuna
10 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Vaasan Kiviarina Maalaissämpylä
800 g		herkkusieni hienonnettuna
300 g		sherryviinietikka
300 g		ruskea sokeri esim. muscovado
400 g		hapankerma (laktoositon)
100 g		sydänsalaatti lehtinä (1-2 per annos)
		rypsiöljy paistoon
		suola, pippurimix tai mustapippuri maustamiseen

- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se.
- 2 Paista hienonnetut herkkusienet rypsiöljyssä, kunnes suurin osa nesteestä on haihtunut. Lisää sherryviinietikka, sokeri ja pieni suola. Paista kunnes seoksesta on tullut tahmea massa.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

### Kokeile myös:

7783 Atria Murea Possu  
7782 Atria Murea Kana



Juureen leivottu Levain leipä

# MUREAA KANAA, PAAHDETTUA KESÄKURPITSAA JA PAPRIKAA

Levain leipä on juureen leivottu mehukas hapanleipä. Leipä on valmiiksi viipaloitu ja se sopii erityisen hyvin parilalla paistettavaksi. Helppoa ja maukasta, kuten Atrian Mureat.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1,5 kg	7782	Atria Murea Kana pinta kevyesti ruskistettuna
1 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Levain leipä viipaloitu (1,5 viipaletta per annos)
400 g		paprikamajoneesi
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
620 g		kesäkurpitsa viipaleina
400 g		punainen tai keltainen paprika suikaleina
250 g		sydänsalaatti lehtinä (3-4 lehteä per annos)
		rypsiöljy paistoon
		suola ja mustapippuri maustamiseen

- 1 Paahda 3 puoliksi leikattua leipäviipaletta esim. parilalla.
- 2 Paahda kesäkurpitsa ja paprika pannulla, mausta ripauksella suolaa ja mustapippuria.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

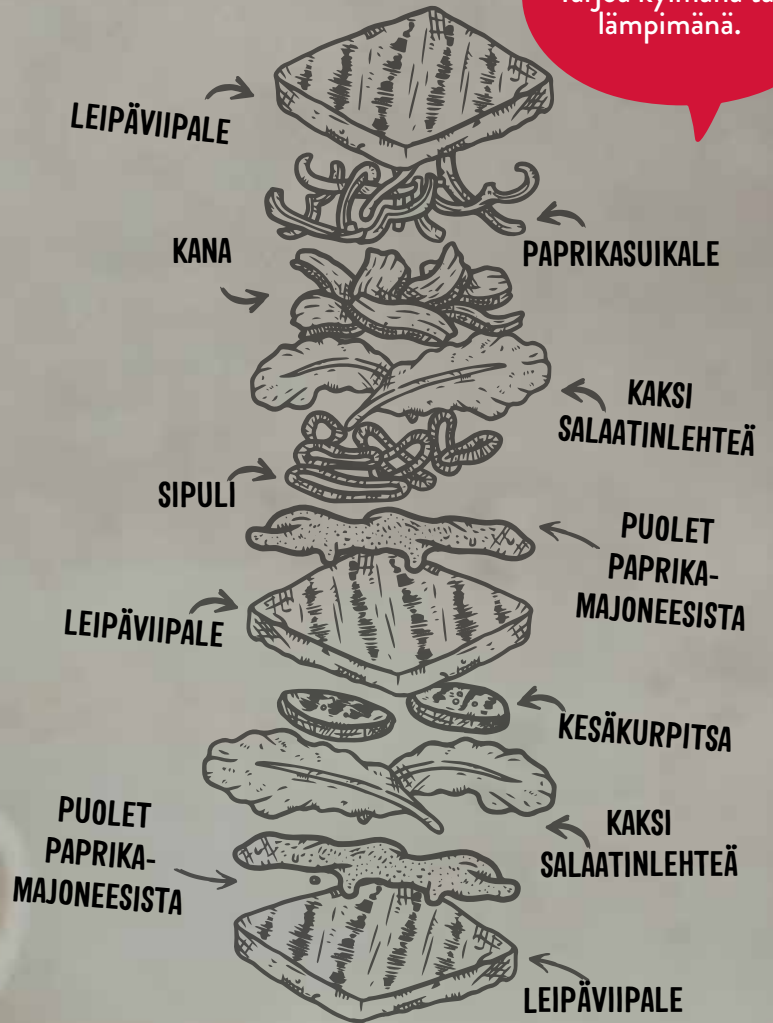
## VINKKI:

Paahda kylmänä tarjottavan leivän pinnat rapeiksi.

## Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta

7783 Atria Murea Possu



# Salaatti

## PEHMEÄSTI SAVUINEN KANA-OHRASALAATTI

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min | Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1 kg	8508	Atria Vuolu Kanafilee Pehmeä Savu
1,8 kg		ohrasuurimo keitettynä
5 dl		kikherne keitettynä
700 g		kirsikkatomaatti puolitettuna
200 g		rucola
200 g		pisarapaprika
4,5 rkl		Harissa maustetahna
600 g		Romaine- tai sydänsalaatti suikaleina
		rypsiöljy paistoon
		suola maustamiseen

**1** Keitä ohrasuurimot pakkauksen ohjeen mukaan suolavedessä kypsiksi. Ohra saa jäädä irtonaiseksi.

**2** Seikoita Harissa maustetahna muihin aineksiin kulhossa ja mausta kevyesti suolalla. Jätä muuta muutama kanafileepala, kirsikkatomaatin puolikas ja rucolaa annoksen päälle sellaisenaan.

**Kokeile myös:**

8175 Atria Vuolu Porsaan Savupaisti





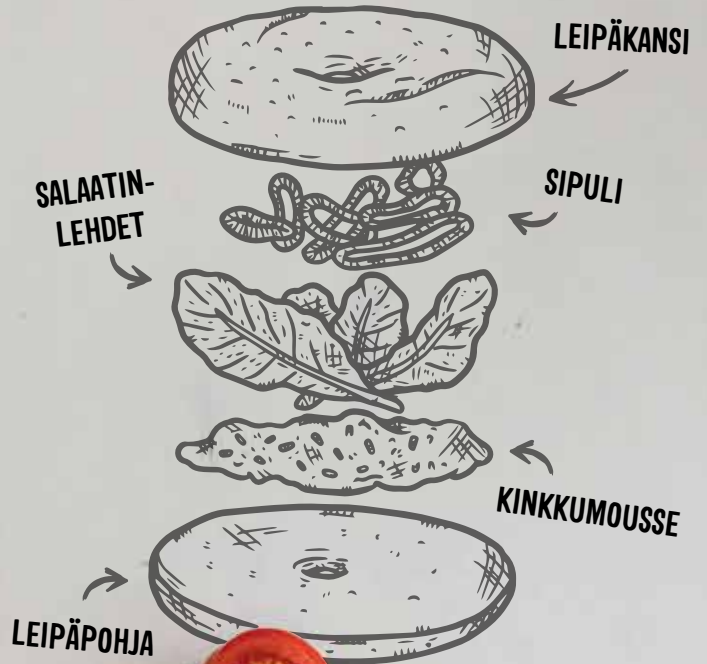
# Perunainen varrasleipä

## KYLMÄSAVUSTETTUA KINKKUMOUSSEA JA MARINOITUA PUNASIPULIA

Perunainen varrasleipä on moniviljasta leivottu vaalea reikäleipä, jonka perunahiutaaleet tuovat sille ihanaa pehmeyttä. Leipä sopii hyvin kokonaan täytettäväksi, josta siitä on helppo leikata sopivan kokoisia annospaloja. Täydellinen liitto syntyy perinteikkäästä suomalaisesta leivästä ja Atrian aromikkaasta kylmäsavukinkusta.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min | Laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1 kg	8445	Atria Kulinaari Ohuen Ohut Kylmäsavukinkku suikaloituna
2 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake Vaasan Perunainen Varrasleipä
700 g		smetana kuohkeaksi vatkattuna (L)
50 g		persilja hienonnettuna
30 g		tuore rosmariini hienonnettuna
310 g		punasipuli hienonnettuna
200 g		Romaine salaatti (1-2 lehteä per annos)
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
		suola ja mustapippuri maustamiseen



Vitriinissä tuotteet voi jättää myös varrasleivän muotoon.

- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se (yhdestä leivästä tulee 5 annosta).
- 2 Sekoita kinkkusuikealeet, vatkattu smetana, hienonnetut yrtit ja sipuli keskenään. Lisää tarvittaessa ripaus suolaa ja mustapippuria.
- 3 Kasaa leivät kokonaisina pohjasta alkaen
- 4 Leikkaa leipää 5 annospalaan tai omalle asiakaskunnallesi sopiviin annospaloihin.

**Kokeile myös:**  
8174 Atria Vuoluporsaan Savupaisti

## Bagel

# SAVUPAISTIA JA MOZZARELLAA

Bagelit eli vesirinkelit täytetään yleensä runsailla suolaisilla täytteillä. Lähes rasvattomat bagelit ovat sisältä mukavasti sitkeitä ja päältä rapeita. Tuotteen voi tarjota sellaisenaan tai nopeasti lämmitettynä. Erilaiset huippulaatuiset lihaleikkeleet sopivia hyvin bagelin kaveriksi ja vievät hetkeksi New Yorkin tunnelmiin.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1 kg	8175	Atria Vuolu Porsaan Savupaistista
10 kpl		Bagel
600 g		Mozzarella viipaleina
600 g		tomaatti viipaleina
200 g		Lollo Rosso salaatti lehtinä (2-3 per annos)
300 g		paprikamajoneesi
		suola ja mustapippuri maustamiseen

- 1 Paista leipä ohjeen mukaan ja halkaise se.
- 2 Kasaa leipä pohjasta alkaen
- 3 Leivän voi tarjota myös kevyesti paahdettuna.



Kokeile myös erilaisia siemenbageleitä ja gluteenittomia vaihtoehtoja.

# Tapahtumat

# NOSTEESSA

## NAUTITTAVAKSI

Tapahtumien tiimellyksessä ei energia saa päästä loppumaan. Kun mieli saa ravintoa ja ajatus liittää vapaana, on vatsankin saatava oma osansa.

- AURAJUUSTOLLA AATELOITUA MUREAA FRITTIKANAA
- MUREAA POSSUA AASIALAISITTAIN
- MUREAA KEBABIA, CHEDDARIA JA JALAPENOA
- KANAA, AVOKADOA JA TOMAATTIA
- KYLMÄSAVUHÄRKÄÄ, SIENIÄ JA TIMJAMIA
- KREIKKALAINEN KANASOUVLAKI LEIPÄKÄÄREESSÄ
- MAUSTEINEN KANABULGOGI PANINISSA
- RAPEAT KANASNACKSIT JA KASVIKSET TÖTTERÖSSÄ
- KANA-KAALI-SPRING ROLLS

Tuo jotain uutta makunystyröille: Kokeile esimerkiksi kylmäsavuhärän, sienien ja timjamin jaloa liittoa!



Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 45 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1,3 kg	7782	Atria Murea Kana riisijauhossa leivitettyinä
10 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Pretzel Hampurilaissämpylä
400 g		kermaviili (laktoositon)
150 g		sinihomejuusto muruna
300 g		porkkana ohuena suikaleena
300 g		varsiselleri ohuena suikaleena
		rypsiöljy friteeraukseen
		riisijauho ja kananmuna n. 10 kpl leivitykseen

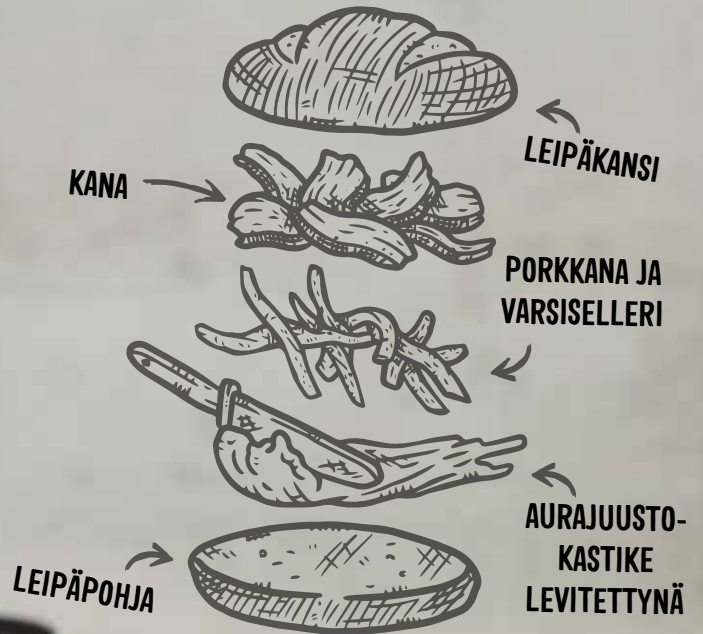
- 1 Leivitä kanat: Riisijauho, kananmuna, riisijauho.
- 2 Sekoita kermaviili ja aurajuustomuru.
- 3 Friteeraa tai paista leivitettyt kanat isossa määrässä rypsiöljyä, kunnes ne ovat kauniin kullanuskeita.
- 4 Pariloi leipä nopeasti sisäpinnoilta.
- 5 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

**Kokeile myös:**

7785 Atria Murea Nauta  
7783 Atria Murea Possu

# SINIHOMEJUUSTOLLA AATELOITUA MUREAA FRITTIKANAA

Saksalaistyyppinen Pretzel sämpylä on tumma, kiiltävä ja aidon pretzelin makuinen. Sämpylää käytetään useimmiten hampurilaisissa, mutta se toimii erinomaisesti myös kylmänä ja tuo mukavaa vaihtelua leipävalikoimaan. Atrian Mureasta Kanasta ja pretzelistä syntyi vähän hampurilaista muistuttava uusi leipä.



Tuotteen voi tarjota myös kylmänä ilman leivän parilointia.

## Brioche Hot Dog

# MUREAA POSSUA AASIALAISITTAIN

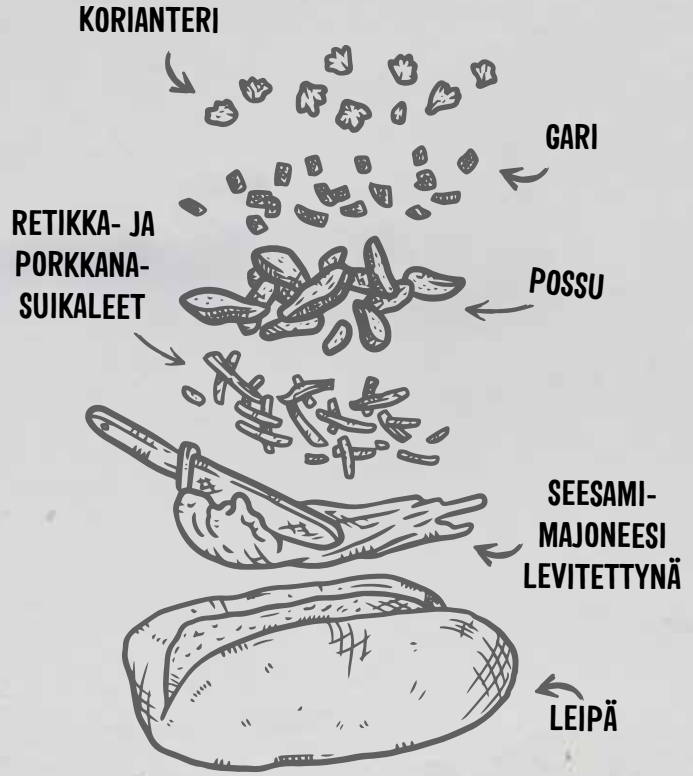
Onko hodari pakko tarjota lämpimänä? Mielestämme ei, kunhan raaka-aineet ja maut ovat kohdallaan. Atrian Murea possu matkusti Aasiaan ja löysi parikseen hieman makean ja voimakuisen brioche hot dog premium sämpylän. Toimii myös kylmänä.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1,2 kg	7783	Atria Murea Possu kevyesti ruskistettuna
10 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Brioche Hot Dog
5 rkl		seesamikastike
450 g		majoneesi (laktoositon)
200 g		retikka ohuena suikaleena
200 g		porkkana ohuena suikaleena
50 g		Gari eli sushi-inkivääri
30 g		tuore korianteri hienonnettuna
		rypsiöljy paistoon



- 1 Sekoita seesamikastike ja majoneesi.
- 2 Kasaa annos pohjasta alkaen.

### Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta

7782 Atria Murea Kana

7784 Atria Murea Nauta Kebab

Tuotteen voi tarjota myös lämpimänä, jolloin leipä paahdetaan nopeasti grillissä tai parilalla ennen täyttöä.



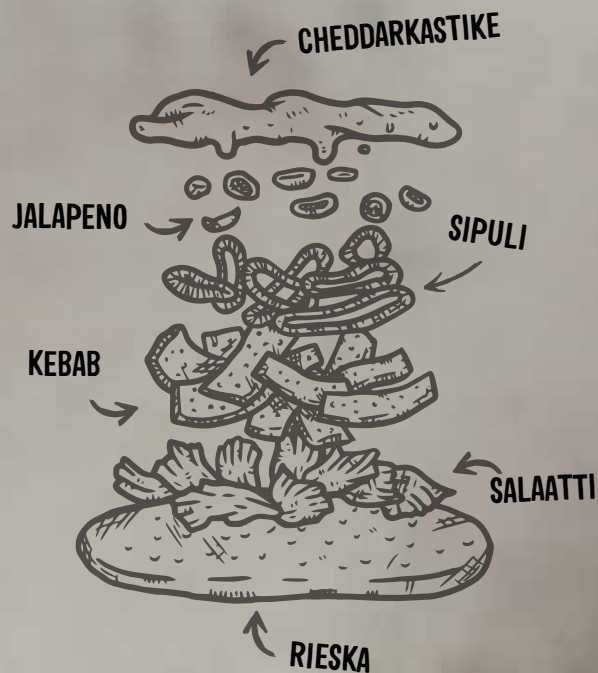
# MUREAA KEBABIA, CHEDDARIA JA JALAPENOA

Perinteinen pohjoismainen rieska sopii monelle raaka-aineelle, kestää hyvin ja taipuu moneen muotoon. Rieska on monesti myös leipähiilareita välttelevälle hyvä vaihtoehto ja toimii hyvin kylmänä tai lämpimänä kevyesti paahdettuna. Tällä kertaa rieska sai kaverikseen Atria Murean Kebabin.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
750 g	7784	Atria Murea Kebab kevyesti ruskistettuna
5 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Rieskaneliö (1 rieskasta tulee 2 annosta)
200 g		Amerikan salaatti suikaleena
200 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu punasipuli
120 g		jalapeno etikassa renkaina
200 g		cheddar-kastike

- 1** Sulata rieska ohjeen mukaan. Yhdestä rieskasta tulee 2 reilun kokoista annosta (leikkaa tarvittaessa pienempään kokoon).
- 2** Kasaa rieska pohjasta alkaen
- 3** Rullaa rieska tiiviiksi paketiksi ja leikkaa kahteen osaan. Annos on reilu ja yhden rieskarullan voi leikata kolmeen osaan.
- 4** Paahda ennen tarjoilua.



### Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta  
7782 Atria Murea Kana  
7783 Atria Murea Possu



## Tortilla

# KANAA, AVOKADOA JA TOMAATTIA

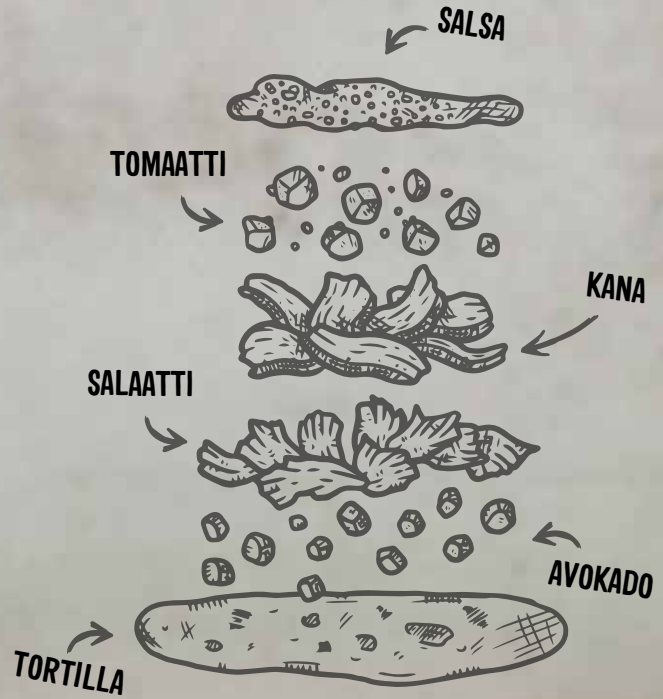
Meksikosta lähtöisin oleva aito tortilla tehdään perinteisesti maissijauhoon, jonka takia se sopii myös gluteenitonta ruokavaliota noudattaville. Tortilla kestää hyvin ja toimii niin kylmänä kuin nopeasti parillalla paahdettuna. Tuote sopii erinomaisesti myös kevyempien täytteiden kanssa esimerkiksi Atrian Murean Kanan ja avokadon.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton, gluteeniton

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
1,2 kg	7782	Atria Murea Kana kevyesti ruskistettuna
10 kpl		tortilla (gluteeniton)
400 g		avokadokuutio (pakastettu tai tuore)
330 g		sitruunan mehu
300 g		Amerikan salaatti suikaleena
800 g		tomaatti kuutioituna
300 g		mieto tomaattisalsa
		rypsiöljy paistoon
		suola ja mustapippuri maustamiseen



- 1** Purista sitruunan mehu avokadokuutioiden päälle.
- 2** Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 3** Rullaa tortilla perinteisesti tai cornetton muotoon.



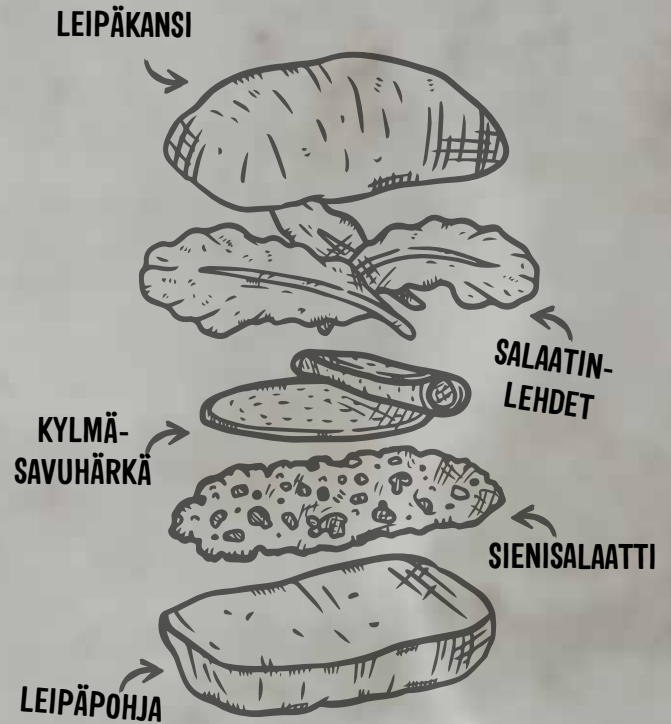
# Tumma ciapatta

## KYLMÄSAVUHÄRKÄÄ, SIENIÄ JA TIMJAMIA

Tumma maalaisciapatta on taikinajuureen leivottu maalaisleipä. Rouheisessa sämpylätaikinassa on siemeniä, ruista, ohraa ja maltaita sekä rapea kuori. Juurevasta leivästä ja Atrian Kylmäsavuhärkästä syntyy mehukas ja ravintorikas leipä.

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 30 min  
Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
300 g	7914	Atria Artesaani Ohuen Ohut Kylmäsavuhärkä (5 siivua per annos)
10 kpl		<b>Leipäsuositus:</b> Lantmännen Unibake SBS Italialainen Maalaisciapatta tumma
800 g		herkkusieni hienonnettuna
300 g		hapankerma vatkattuna (laktoositon)
20 g		tuore timjami lehdet nypittynä
50 g		ruohosipuli hienonnettuna
250 g		sydänsalaatti lehtinä (3-4 per annos)
300 g	5435	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli
		rypsiöljy paistoon
		suola ja mustapippuri maustamiseen



- 1 Paista leipä ohjeen mukaan.
- 2 Paista hienonnetut herkkusienet rypsiöljyssä, kunnes suurin osa nesteestä on haihtunut. Lisää jäähtyneisiin sieniin timjaminlehdet, hienonnettu ruohosipuli ja hapankerma. Mausta suolalla pippurilla.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

**Kokeile myös:**  
8157 Atria Murea Savukinkku

Kokeile herkkusienen tilalla myös sesongin muita sieniä.





# KREIKKALAINEN KANASOUVLAKI LEIPÄKÄÄREESSÄ

Kreikkalainen klassikko kanasouvlaki saa uuden rennomman asun intialaisessa naanleivässä.  
Raikkaat kasvikset, Atrian paahdettu kanan sisäfilee, tsatsiki ja ripaus sitruunaa – Kalí órexi.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 45 min

Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,2 kg	1712	Atria Paahdettu Kanan Fileekuutio (15x15mm) irtopakaste 5kg/2,5kg
800 g		munakoiso suola maustamiseen
30 g		oliiviöljy
200 g		kurkku
200 g		miniluumutomaatti
100 g		jääsalaatti
500 g		sitruuna
2,2 kg		naanleipä
2 g		tuore minttu
<b>Tsatsiki:</b>		
150 g		kurkku
5 g		valkosipuli
400 g		kreikkalainen jogurtti
5 g		hienonnettu tuore tilli
15 g		sitruunamehu

- 1** Halkaise munakoiso pitkittäin ja viiltele lihapuolelle syviä viiltoja melkein kuoreen asti. Ripottele lihapuolen pinnalle hieman suolaa ja pirskottele oliiviöljyä päälle. Paahda munakoisoja 170 asteisessa uunissa 25 min. tai kunnes ne ovat kypsä. Anna jäähtyä, poista kuori ja pilko.
- 2** Valmista tsatsiki. Raasta kurkku ja laita siivilään valumaan. Hienonna valkosipuli. Sekoita jogurtti valkosipuli, hienonnettu tilli ja sitruunamehu keskenään. Purista kurkuista nestettä pois ja yhdistä maustetun jogurtin kanssa.
- 3** Kuutioi kurkku ja halkaise miniluumutomaatit. Leikkaa salaatti pienemmäksi ja lohko sitruunat.
- 4** Paista kanoihin pannulla tai rasvakeittimessä kaunis väri. Lämmitä naanleipä grillissä tai uunissa. Grillaa tai paista nopeasti sitruunalohkot.
- 5** Kokoa annos. Levitä naanleivän pohjalle tsatsikia (jätä hieman tsatsikia koristeluun). Taivuta naanleipä tuutin muotoon ja täytä se kasviksilla ja kanalla. Lusikoi annoksen päälle tsatsikia ja koristele mintun lehdillä. Tarjoa grillatun sitruunalohkon kanssa.

Naanleipää uudella tavalla!

## Bulgogi

# MAUSTEINEN KANABULGOGI PANINISSA

Aasialaiset ruoat valloittavat myös tapahtumissa. Korealainen bulgogi valitsee kaverikseen Atrian aina murean kanan.

**Annoksia** 10 kpl  
**Valmistusaika** Alle 45 min  
Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
600 g	1850	Atria Murea Kana irtopakaste
300 g		Bulgogi marinadi
10 g		seesaminsien
25 g		Gochujang chilitahna
200 g		majoneesi (L)
100 g		porkkana
100 g		retikka
20 g		punainen chili
50 g		kevätspuli
		<b>Suositusleipä:</b>
1,5 kg		Reuter Stolth panini viilto (10 kpl)
10 g		tuore korianteri

- 1 Levitä kanat uuniastian pohjalle, kaada päälle bulgogi-marinadi ja sekoita.
- 2 Sekoita gochujang chilitahna ja majoneesi. Siirrä maustettu majoneesi esim. grillipulloon.
- 3 Kuori porkkana ja retikka ja leikkaa ne tulitikun kokoisiksi suikaleiksi. Leikkaa chili ja kevätspuli renkaiksi.
- 4 Paahda marinoidut kanat ja seesaminsienet (2 eri pellillä) 160 asteisessa uunissa noin 8 min. Siivilöi ylimääräinen marinadi pois kanoista.
- 5 Kokoa annos. Lämmitä panini ja avaa se. Laita leivän pohjalle ensin kana, sitten retikat ja porkkanat. Pursota päälle majoneesi. Koristele annos chili- ja kevätspulirenkailla, korianterin lehdillä ja seesaminsienillä.

Käytä hävikitöntä Atrian Murea kana irtopakastetta!

## Kevätkääryle

# KANA-KAALI-SPRING ROLLS

Tällä reseptillä valmistat kiinalaisten ravintoloiden klassikon helpommin kuin koskaan. Atrian kypsä kanan jauheliha on heti käyttövalmista ja pikkelöity kaali-kasvissalaatti tuo kevätkääryleeseen kerralla tarvittavat kasvikset sekä sopivasti makua. Dippinä käy valmis sweet chili-kastike tai sitten voit valmistaa oman kastikkeen esimerkiksi tämän ohjeen perusteella.

**Annoksia** 40 käärylettä, n. 70 g per kääryle  
**Valmistusaika** 30 min  
Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
40 kpl		Kevätkääryletaikina (215 x 215 mm)
800 g	6641	Atria Kypsä Kanan Jauheliha 2 kg
2 000 g	6287	Atria Pikkelöity Kaalikasvissalaatti 3 kg valutettuna
100 g		korianteri silputtu
100 g		kevätsipulirengas
<b>Dippikastike</b>		
400 g		sweet chili -kastike
70 g		kalakastike
30 g		inkivääriä raastettuna tai inkivääritahnaa
20 g		kevätsipulia ohuina renkaina

- 1 Yhdistä dippikastikkeen ainekset ja nosta kylmiöön maustumaan.
- 2 Yhdistä jauheliha, valutettu kaalisalaatti ja yrtit keskenään ja tarkista maku.
- 3 Nosta kevätkääryletaikina-arkki työlaudalle kulmat klo 12, 15, 18 ja 21 suuntaisesti. Lusikoi noin 70 g täytettä arkin alareunaan, taita kulma yli ja muotoile tiivis paketti, pyöräytä täysi kierros. Voitele saumakohtat maltillisesti maizena-vedellä. Taita seuraavaksi molemmat sivut kirjekuorenomaisesti keskelle ja rullaa kääryle kohti viimeistä kulmaa. Voitele saumakohta maizena-vedellä.
- 4 Uppopaista 180°C asteisessa öljyssä kunnes kääryleissä on kaunis väri. Noin 3-5 min.



# Ravintolat PÖYDÄN ÄÄRESSÄ TARJOTTAVAKSI

Kun on nälkä niin on nälkä, eikä ravintolassakaan sovi asiakasta odotuttaa. Höyrysämpylät ja mausteinen kana, kanatikkaarit tai rapsakat kanapiiraat vievät paitsi kielen myös kurnivan vatsan mennessään.

- AASIALAISET BAO-HÖYRYSÄMPYLÄT MAUSTEISELLA KANALLA
- KANASALAATTIA, PARSAA JA VUOHENJUUSTOMOUSSEA
- RAPEAT KANAPIIRAAT JA HUMMUS LÄHI-IDÄN TYyliin
- KANAiset SNACKSIT



# Höyrysämpylät

## AASIALAISET BAO HÖYRYSÄMPYLÄT MAUSTEISELLA KANALLA

Bao höyrysämpylät ja niiden tulisesti maustetut täytteet kuuluvat aasilaisten katuruokien klassikoihin. Atrian mehukkaat kanan paistipalat ja lempeästi tuliset mausteet – täydellinen pari.

Annoksia 10 kpl  
Valmistusaika Alle 45 min  
Laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
200 g	6666	Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala n60g irtopakaste 2,5kg/5kg
10 g		kevätsipuli
30 g		punainen chili
500 g		Bao sämpylä (10 kpl )

### Maustetut kurkut:

100 g	kurkku
30 g	Suositusliemi: Rajamäen säilöntäliemi
10 g	seesaminsiemeni

### Hoisin-majoneesi:

60 g	majoneesi (L)
20 g	Hoisin-kastike
15 g	limen mehu

- 1** Valmista maustetut kurkut. Leikkaa kurkut ohuiksi siivuiksi ja laita ne säilöntäliemeen 10 min. Paahda seesaminsiemenet nopeasti pannulla tai uunissa. Siivilöi kurkut pois liemestä ja sekoita ne paahdettujen seesaminsiemeniä kanssa.
- 2** Sekoita majoneesi, Hoisin-kastike ja limen mehu. Siirrä maustettu majoneesi esim. grillipulloon.
- 3** Leikkaa kanan paistipalat viiteen osaan ja kevätsipuli ja chili ohuiksi renkaiksi.
- 4** Laita Bao sämpylät ja kanat höyryuuniin 6 min.
- 5** Täytä Bao sämpylät pohjalta alkaen seuraavassa järjestyksessä: Seesaminsiemeni-kurkut, kana ja majoneesi. Koristele chilillä ja kevätsipulilla.

### VALIMSTUSVINKKI:

Bao-sämpylät voi lämmittää helposti myös mikrossa (600 w 2–3 min).



## Salaatti

# KANASALAATTIA, PARSAA JA VUOHENJUUSTOMOUSSEA

Kevyt ja ruokaisa. Raikas ja täyteläinen maku. Siinä kuvailuja jotka eivät aina sovi samaan ruokaan, mutta tämä salaatti lunastaa nämä odotukset täydellisesti. Ja mikä sopii paremmin suomalaiseen kesään kuin tuore parsaa, mansikat ja suomalainen mehevä kana.

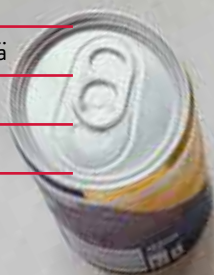
Annoksia 10 kpl | Valmistusaika 15 min | Gluteeniton, laktoositon

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1 500 g	6666	Atria Paistettu Kanan Paistipala n 60 g irtopakaste 5 kg/2,5 kg
600 g		salaattisekoitus
100 g		pinaatti
100 g		kurkku viipaloituna
30 g		punasipuli
100 g		kirsikkatomaatti puolitettuna
500 g		vihreä parsaa kuorittuna
250 g		tuoretta mansikkaa puolitettuna
100 g		paahdettuja pinjansiemeniä

### Vuohenjuustomousse:

300 g	vuohenjuusto pehmeä
150 g	creme fraichea
5 g	hunaja
2 g	suola

- 1 Leikkaa kanat haluamaasi muotoon.
- 2 Paahda pinjansiemenet kuivalla pannulla tai uunissa 180 astetta noin 8 min.
- 3 Yhdistä vuohenjuustomoussen ainekset yleiskoneen kulhossa, vatkaa sekaisin ja tarkista maku.
- 4 Grillaa tai paahda kuoritut parsat nopeasti ja kokoa salaatti.



# RAPEAT KANAPIIRAAT JA HUMMUS LÄHI-IDÄN TYYLIIN

Pinnalta rapeissa ja sisältä mehukkaissa piiraissa maistuu Lähi-idän lempeä mausteisuus Atrian kanan paistileikkeen parina.

**Annoksia** 10 kpl  
**Valmistusaika** Alle 60 min  
 Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
350 g	6697	Atria Kypsä Kanan Paistileike n2kg
150 g		kananmunan keltuainen
170 g		brick-taikina ohjeen mukaan sulatettuna
200 g		hummus
<b>Bechamel-bulguri:</b>		
200 g		vesi
100 g		bulgur-vehnä
250 g		täysmaito
20 g		normaalisuolainen voi
20 g		vehnäjauho
10 g		suola
15 g		harissatahna
		sitruunan kuori raastettuna
15 g		lehtipersilja hienonnettuna

- 1 Laita vesi kiehumaan, lisää bulgur-vehnä ja keitä 8 minuuttia. Ota kattila pois liedeltä, peitä kannella ja anna hautua 2 minuuttia. Valmista Bechamel-kastike bulgur-vehnän keittyessä. Laita maito lämpiämään kattilaan, kiehauta varovasti. Sulata voi kattilassa ja lisää vehnäjauho. Anna voim imeytyä vehnäjauhoon koko ajan sekoittaen. Lisää kuumaa maitoa koko ajan sekoittaen ja keitä 5 minuuttia.
- 2 Yhdistä bulgur-vehnä ja Bechamel-kastike. Mausta suolalla, harissatahnalla, sitruunankuorella ja lehtipersiljalla. Siirrä massa esim. pursotinpussiin.
- 3 Vatkaa kananmunan keltuaisen rakenne rikki ja leikkaa paistileike ohuiksi siivuiksi.
- 4 Kasaa piiraat. Penslaa brick-taikinan reunat kananmunan keltuaiselle niin, että keskelle jää halkaisijaltaan noin 10 cm pyöreä alue. Asettele paistileikesiivut suoraan riviin (35 g) keskelle taikinan penslaamaton kohtaa ja pursota bechamel-bulgurmassa (55 g) kanasiivujen päälle yhtä pitkälle matkalle. Kääri taikina täytteineen mahdollisimman tiukoiksi rulliksi.
- 5 Uppopaista 160 asteisessa öljyssä 4 min. Valuta ylimääräinen öljy pois.
- 6 Tarjoile hummustahnan kanssa.



# KANAISET SNACKSIT

Atrian kanatuotteista syntyy helposti herkullisia kanakomboja rentoon ruokailuun. Seikkaile ja kokeile jotain uutta.

**Annoksia** 10 kpl  
**Valmistusaika** Alle 60 min  
 Maidoton

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
<b>Kanadippi:</b>		
300 g	6659	Atria Paahdettu Kanan Maalaisviipale Fileestä pakaste 5kg
50 g		salottisipuli
5 g		valkosipuli
5 g		jauhettu korianteri
5 g		juustokumina
5 g		savupaprikajauhe
2 g		jauhettu cayennepippuri
1 kpl		laakerilehti
700 g		tomaattimurska
5 g		fariinisokeri
15 g		limen mehu
10 g		tuore korianteri
20 g		vihreä chili renkaina
		suola pintamaustamiseen
<b>Leivitetty kana:</b>		
1,0 kg	6681	Atria Paistettu Kanan Filee n70g irtopakaste 5kg/2,5kg
200 g		pankojauho
150 g		kananmunan keltuainen
		suola pintamaustamiseen
<b>Kanansiivet:</b>		
1,3 kg	5689	Atria Kypsä Kanan Siipi Miedosti Suolattu pakaste 5 kg
		suola pintamaustamiseen
<b>Valkosipulimajoneesi:</b>		
200 g		majoneesi
2 g		valkosipuli
10 g		sitruunan mehu

Kanadippi:

- 1** Kuullota salottisipuli ja valkosipuli pannulla. Lisää jauhettu korianteri, juustokumina, savupaprika, cayennepippuri ja laakerilehti ja kuullota vielä 1 min. Lisää tomaattimurska, fariinisokeri ja kana ja anna hautua matalalla lämmöllä 30 min. Mausta suolalla.
- 2** Siirrä kanadippi tarjoiluastiaan ja poista laakerinlehti. Pirkottele päälle limen mehua, koristele korianterilla ja vihreällä chilillä. Tarjoa kylmänä tai huoneen lämpöisenä.

Leivitetty kana:

- 3** Leikkaa kanafileet kolmeen osaan. Vatkaa kananmunan keltuainen rakenne rikki ja laita pankojauhot laakeaan astiaan.
- 4** Pyöräytä kanafileet ensin keltuaisessa ja leivitä ne sen jälkeen pankojauhoilla.
- 5** Uppopaista leivitetty kanafileet 170 asteisessa öljyssä 2 min. Valuta ylimääräinen öljy pois ja mausta suolalla.

Kanansiivet:

- 6** Uppopaista kanansiivet 170 asteisessa öljyssä 3 min. Valuta ylimääräinen öljy pois ja mausta suolalla.

Valkosipulimajoneesi:

- 7** Hienonna valkosipuli, sekoita se majoneesin kanssa ja mausta sitruunan mehulla. Siirrä maustettu majoneesi esim. grillipulloon.
- 8** Kasaa annos ja tarjoile kanasnacksit esim. ruissipsien ja friteeratujen sipulirenkaiden kanssa.





# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903



**Foodservice**

PL 900, 60060 Atria  
Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice -myynti  
puh. 010 316 8712, 0800 198 500  
[www.atria.fi/foodservice](http://www.atria.fi/foodservice)

 [atriafoodservicesuomi](https://www.facebook.com/atriafoodservicesuomi)

 [atriafoodservice\\_suomi](https://www.instagram.com/atriafoodservice_suomi)