

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

YHDESTÄ ON MONEKSI

Kypsiä jauhelihatuotteita on helppo valmistaa,
tarjota ja hyödyntää pitkin viikkoa.



KÄYTÄ KYPSIÄ JAUHELIHATUOTTEITA MONIPUOLISEMMIN JA TEHOKKAAMMIN



Suunnittele ruokalistasi siten, ettei mitään mene hukkaan – haluamme auttaa sinua käyttämään kotimaisesta raaka-ainesta valmistettuja jauheliha-tuotteita entistäkin monipuolisemmin ja tehokkaammin erilaisissa ruokahetkissä. Atrian maukkailla ja mehevillä jauhelihatuotteilla onnistut aina!



Kypsät jauhelihatuotteet ovat edullista arkiruokaa, josta voit tuunata herkullisia ruokaklassikoita tai trendikästä katuruokaa pienellä vaivalla.



5 syytä valita Atrian jauhelihatuotteet ruokalistallesi:

1. Valmistamisen nopeus
2. Monikäyttöisyys – sopii pienellä vaivalla moneen
3. Kierrätettävyys lounaspöydistä lautasannoksiin ja katuruokiin
4. Vastuullinen, kotimainen tuotanto
5. Edullisuus

Kypsät jauhelihatuotteet helpottavat kiireistä keittiöarkeasi erityisesti silloin, kun varastotilat ja resurssit ovat pienet.



ATRIA SYDÄNMERKKI GLUTEENITON JAUHELIIHAPIHVI

Gluteenittomat jauhelihapihvit Salisburyn tapaan

Amerikasta maailmalle jalkautunut klassikkoannos Salisburyn pihvi taipuu helposti myös noutopöydän tuhdimmaksi herkuksi. Tarjoa Atria Sydänmerkki Gluteenittomat jauhelihapihvit kermaisella herkkusieni-sipulikastikkeella ja suosi lisukkeena kevyitä, sesongin tuoreita kasviksia.

18 annosta Annoskoko 187 g Valmistusaika alle 60 min.

Ainesosat:

1600 g 6152 Atria Sydänmerkki Gluteeniton jauhelihapihvi pakaste 2x2,5kg/60g
100 g salottisipuli kuutioituna
10 g valkosipuli hienonnettuna
3 g mustapippuri rouhittuna
120 g voi (L)
800 g lihaliemi (G)
300 g kerma (L)
9 g suola
18 g kylmäsuuruste (G) (tai maizena-vesiseos)
15 g persilja hienonnettuna
360 g herkkusieni kokonaisena tai isoina viipaleina
100 g voi (L)
2 g suola
1 g mustapippuri rouhittuna
500 g vihreä pitkä papu (Haricot vert)
100 g voi (L)
8 g suola
10 g sitruunankuori raastettuna (halutessa)
6 g ruohosipuli hienonnettuna



Valmistus:

1. Kuullota salotti- ja valkosipuli sekä rouhittu mustapippuri voissa.
2. Lisää lihaliemi ja kerma. Keitä noin 5 min. Mausta kastike suolalla ja suurusta kylmäsuurusteella (tai maizena-vesiseoksella) niin, että koostumus vastaa ruskeaa kastiketta. Lisää lopuksi hienonnettu persilja.
3. Paista herkkusienet voissa. Mausta suolalla ja rouhitulla mustapippurilla. Yhdistä herkkusienet kastikkeeseen.
4. Paista pavut voissa. Mausta suolalla, raastetulla sitruunankuorella ja ruohosipulilla.
5. Paista tai lämmitä jauhelihapihvit GN-vuossa.
6. Kokoa annos.



Jauhelihapihvit sopivat hyvin myös erilaisten lämpimien lounas- tai illallisleipien täytteeksi. Herkullinen gluteeniton metsästäjänleipä syntyy helposti myös ilman leipää, kun se korvataan portobello herkkusienellä.



ATRIA JAUHELIIHAPUIKKO

Turkkilaiset kepakot jauhelihapuikosta

Mehukkaassa, mutta vähärasvaisessa välimerellisessä kebab annoksessa maistuvat Atrian jauhelihapuikkojen lisäksi sesongin raikkaat ja rapeat kasvikset sekä valkosipulinen tsatsiki-jogurttikastike. Koko komeus tarjoillaan tällä kertaa ohutlevältä, jolloin se on myös helppo käsin syödä. Helppo ja nopea tuote sopii hyvin myös kesätapahtumien ruokalistoille.

18 annosta Annoskoko 369 g Valmistusaika alle 90 min.

Ainesosat:

750 g 615129 Atria Jauhelihapuikko pakaste 5kg/37,5g
1600 g valko- tai suippokaali ohueksi suikaloituna
500 g 1-1-1 pikkelöintiliemi
200 g persilja hienonnettuna
240 g seesaminsiemen
120 g punainen chili ohueksi suikaloituna
6 g suola
100 g rypsiöljy
800 g ohutleipä esim. tortillalettu, naanleipä tms. (20 kpl)
2000 g miniluumutomaatti
800 g Pimientos de padron-paprika tai muita pieniä vihreitä paprikoita

Tsatsiki-kastike:

560 g turkkilainen jogurtti (L)
200 g kurkku raastettuna ja valutettuna
22 g valkosipuli hienonnettuna
18 g suola

Valmistus:

1. Laita ohueksi suikaloitu kaali 1-1-1 liemeen ja anna marinoitua kannellisessa astiassa tai vakumoituna 15-30 min. Valuta neste pois. Sekoita joukkoon persilja, seesaminsiemenet, suikaloidut chilit ja mausta suolalla. Kaalisalaatin voi tehdä valmiiksi päivää ennen tarjoilua.
2. Paista jauhelihapuikot rypsiöljyssä (tikuta halutessa ennen paistoa).
3. Lämmitä ohutleipä esim. tortilla pannulla tai höyryuunissa kelmutettuna noin 3 min.
4. Paahda miniluumutomaatit ja paprikat kevyesti.
5. Kokoa annos.
6. Valmista tsatsiki sekoittamalla turkkilainen jogurtti, raastettu ja valutettu kurkku, hienonnettu valkosipuli ja suola.



Tiesitkö, että lounaspöydästä tutumpi Atrian jauhelihapuikko sopii loistavasti erilaisiin street food annoksiin. Kokeile tuotetta pikkuhodareissa, meksikolaisten tacojen tai intialaisten naanleipien kanssa tarjottuna.



ATRIA PAISTETTU LIHAPYÖRYKKÄ

Tomaattinen lihapyörykkäpata

Italialainen lihapyörykkäpata valmistuu pienessäkin keittiössä käden käänteessä ja on todellinen kiireisen arjen pelastaja. Mehevät Atrian Paistetut Lihapyörykät, makea tomaattikastike ja mozzarella ovat lyömätön yhdistelmä. Tarjoa lihapyörykkäpata pastan kanssa noutopöydästä tai annoksena italialaisen pikkuravintolan tapaan.

30 annosta Annoskoko 169 g Valmistusaika alle 60 min.

Ainesosat:

2200 g 5711 Atria Paistettu Lihapyörykkä Pakaste 5kg/16g
360 g mozzarellajuusto (L)
15 g basilika hienonnettuna
20 g basilikanlehdet koristeeksi

Tomaattikastike:

220 g salottisipuli kuutioituna
17 g valkosipuli hienonnettuna
130 g oliiviöljy
125 g tomaattipyree
350 g valkoviini (tai valkoviinietikka 100 g)
1600 g tomaattimurska
300 g vesi
22 g suola
20 g sokeri
4 g mustapippuri rouhittuna

Vuokaspray GN-vuoan voiteluun



Valmistus:

1. Kuullota salotti- ja valkosipulit oliiviöljyssä noin 2 min.
2. Lisää tomaattipyree ja hauduta vielä noin 5 min. Lisää valkoviiniä tai etikkaa ja anna kiehua, kunnes valkoviiniä on jäljellä noin kolmannes.
3. Lisää tomaattimurska ja vesi. Mausta suolalla, sokerilla ja mustapipurilla. Anna hautua vielä noin 10 min. Kastikkeen voi tehdä valmiiksi 1-2 päivää ennen tarjoilua.
4. Laita lihapyörykät voideltuun GN-vuokaan ja kaada tomaattikastike päälle. Paista 180 asteisessa uunissa noin 20 min.
5. Revi mozzarellajuusto padan päälle ja paista vielä 200 asteisessa uunissa noin 5 min.
6. Koristele annos hienonnetulla basilikalla ja kokonaisilla basilikan lehdillä tai -oksilla.

Jäikö lounaalta ylimääräisiä lihapyöryköitä ja tomaattikastiketta? Kaikille tutut lihapyörykät sopivat moneen. Kokeile tuotetta vitriinissä vaikkapa rapean baquetten eli pikkupatongin täytteenä.



ATRIA PAAHDETTU KANAPYÖRYKKÄ

Lämmin aasialainen nuudelisalaatti kanapyöryköistä

Kokeile kanapyöryköistä jotain ihan uutta ja lennätkä kana Aasiaan. Atrian Paahdetuista Kanapyöryköistä, nuudeleista ja kasviksista syntyy helposti trendikäs, lempeästi tulinen lounas- tai illallissalaatti. Paikan päällä syötäväksi tai mukaan otettavaksi.

20 annosta Annoskoko 315 g Valmistusaika alle 60 min.

Ainesosat:

2000 g **1717 Atria Paahdettu kanapyörykkä**
pakaste 5kg/23g
150 g rypsiöljy
500 g kurkku ohueksi viipaloituna
250 g 1-1-1 pikkelöintiliemi
25 g rypsiöljy
100 g seesaminsien
500 g Paksoi-salaatti suikaloituna
400 g sokeriherne suikaloituna
1000 g aasialainen muna- tai riisinuudeli (L)
250 g Mung-pavun itu
50 g punainen chili suikaloituna
100 g korianteri hienonnettuna

Kanapyöryköiden maustekastike:

1500 g vähäsuolainen soijakastike
70 g seesamiöljy
800 g fariinisokeri

Nuudeleiden Nam Jim maustekastike:

25 g punainen chili
12 g valkosipuli
2 g limen kuori raastettuna (halutessa)
96 g limen mehu
6 g seesamiöljy
9 g kalakastike
40 g korianteri
5 g sokeri
5 g suola

Korianterin lehtiä ja limen lohkoja koristeeksi



Valmistus:

1. Laita ohueksi viipaloitunut kurkku 1-1-1 liemeen ja anna marinoitua kannellisessa astiassa tai vakumoituna noin 30 minuuttia. Valuta neste pois ennen käyttöä. Kurkut voi tehdä valmiiksi päivää ennen tarjoilua.
2. Paista kanapyörykät pannulla rypsiöljyssä tai GN-vuoassa. Lisää maustekastike ja sekoita joukkoon. Ripottele kanapyöryköiden pintaan seesaminsiemeniä.
3. Lämmitä ohutleipä esim. tortilla pannulla tai höyryuunissa kelmutettuna noin 3 min.
4. Paista suikaloitu paksoi-salaatti ja sokeriherne kevyesti öljyssä (raaka-aineet saavat jäädä rapeiksi).
5. Keitä nuudelit kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan.
6. Kokoa annos.
7. Keitä kattilassa soijakastike, fariinisokeri ja seesamiöljy kunnes maustekastiketta on jäljellä noin kolmannes. Maustekastikkeen voi tehdä valmiiksi 2-3 päivää ennen tarjoilua.
8. Laita kaikki raaka-aineet tehosekoittimeen ja aja maustekastike tasaiseksi massaksi. Maustekastikkeen voi tehdä valmiiksi 2-3 päivää ennen tarjoilua.

Valmiiksi kypsennettyjä kanapyöryköitä voi maustaa helposti myös erilaisilla maustekastikkeilla, jotka tarttuvat hyvin tuotteen pintaan. Muokkaa makuja ja kokeile vaikka Chili Con Carne kanapyöryköistä.



Atria[®]

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

**VINKIT JA RESEPTIT VERKOSSA
WWW.ATRIA.FI/FOODSERVICE**