

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

VINKKIOPAS NOPEILLE TEKIJOILLE

Maukasta nopeille
nauttijoille



SISÄLLYS

Nopean syömisen markkinasta	3
Näin saat enemmän irti kehittyvästä markkinasta	4
Panosta nopeaan syömiseen	5
Nopean syömisen rakennusaineet	6
Leivät	7
Mureaa possua ja piparjuurta	7
Mureaa nautaa, herkkusieniä ja tomaattinen kastike	8
Jalapeno-kana Bahn Mi	10
Mureaa kebabia, chilikurkkua ja jugurttia	11
Mureaa vegan currywurstin tyyliin	12
Kylmäsavuhärkää, sieniä ja timjamia	13
Vuolukanaa, pekonimurua ja tomaattia	14
Palvikanamousseja ja marinoitua punasipulia	15
Mureaa kebabia, cheddaria ja jalapenoa	16
Mureaa kanaa ja avokadoa	17
Meetvurstia ja goudaa	18
Mureaa kanaa, paahdettua kesäkurpitsaa ja paprikaa	19
Savupaistia ja mozzarellaa	20
Kylmäsavukanaa ja vuohenjuustoa	21
Sinihomejuustolla aateloitua mureaa frittikanaa	22
Street food	23
Mureaa possua aasialaisittain	23
Astetta parempi hampurilaisateria	24
Crispy chicken ja Taboullehia Lähi-Idän tapaan	26
Crispy Kanaa Katsu Sando Japanilaisittain	28
Vegaanisen hyvää rapeilla maissitortilloilla	30
Mureaa kanaa ja hapanjuuripizzaa	32
Kanaa, avokadoa ja tomaattia	33
Mausteinen kanabulgogi paninissa	34
Kreikkalainen kanasouvlaki leipäkääreessä	35
Aasialaiset Bao höyrysämpylät mausteisella kanalla	36
Kebbaraperunat	37
Salaatit	38
Pehmeästi savuinen kana-ohrasalaatti	38
paistettua kanaa ja caesarsalaattia lämpimällä leipäpedillä	39
Kanasalaattia, parsaa ja vuohenjuustomousseja	40
Piiraat	41
Rapeat kanapiiraat ja hummus Lähi-idän tyyliin	41
Maatilan ruis-perunapiiras kanasta	42
karamellisipulista ja vuohenjuustosta	42
Kinkkukierre	43
Makeat	44
Mantelista täyteläisyyttä ja hedelmäistä aromaattisuutta	44
Vaniljaista pehmeyttä ja inkivääristä makeutta	46

NOPEAN SYÖMISEN MARKKINA KASVAA EDELLEEN

Nopeus on valttia niin ravintoloissa, kahviloissa, kioskeissa kuin tapahtumissakin! Kokosimme yhteen parhaat reseptit ja toimivimmat vinkit, joilla varmistat huippumyynnit niin mukaan napattavien kuin paikan päällä nautittavien nopeiden herkkujen kaupassa.

HELPPOUS

Nopeita herkuja luodessa korostuu toiminnan suoraviivaisuus. Karsimme turhat työvaiheet pois ja varmistimme, selkeitä ohjeitamme noudattamalla annokset valmistuvat tasalaatuisina kenen käsissä tahansa.

LAATU

Mikä saa asiakkaasi poikkeamaan teille, mikä valitsemaan juuri tietyn annoksen, sekä ennen kaikkea mikä saa hänet palaamaan? Laadun kyllä tunnistaa kun sen kohtaa. Huippuraaka-aineet, sekä taatusti toimivat, oivaltavat reseptit pitävät huolen siitä että asiakkaasi käynti ei jää ainoaksi.

TEHOKKUUS

Tehokkuus koostuu raaka-aineiden hinnoista, valmistamiseen käytetystä ajasta, valmiin tuotteen säilyvyydestä, jälleenmyyntihinnasta sekä ennen kaikkea siitä, viedäänkö tuote käsistä vai jääkö se käsiin. Kaikki tämä on toiminut ohjenuorana reseptiikkaa suunnitellessamme.



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 katukeittiöiden klassikkoa Bao-höyrysämpylää kanalla tai Vietnamilaista Banh mi- leipää.

TUUNAA TUTUT KLASSIKKOANNOKSET

Asiakkaat kaipaavat vaihtelua myös omiin suosikkiannoksiinsa – pienet oivallukset nostavat ruokalistojen kestopätkät 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 leipäpalan sijaan koko leipä 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 viikonloppuviihtäjiä? Muistathan varata tuotteille myös fiksut ja ekologiset pakkaukset matkustamiseen.

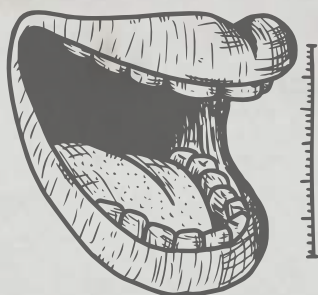


PANOSTA NOPEAAN SYÖMISEEN



Runsaat ja laadukkaat leivät, salaatit, burgerit, hotdogit ja makeat tarjoavat perinteisen pikaruoan rinnalle terveellisempiä ja ravinteikkaampia vaihtoehtoja. Huolehdi makujen ja rakenteiden tasapainosta – suolaisen, makean ja happaman yhdistelmä toimii hyvin ja korostaa halutun päättäjyksen makua.

Mausta rohkeasti, sillä monet raaka-aineet kaipaavat pientä suolaa noustakseen esiin. Esimerkiksi kasviksia voi maustaa kevyesti suolalla ja mustapippurilla ennen täyttöö. Uusia makumaailmoja saa luotua helposti maustamalla hapankermoja, majoneeseja, tahnoja, hummuksia tai mausteisia chutneja.



Muista haukattavan kokoiset täytteet, jotta ruoka on helppo syödä, vaikka täytettä olisi runsaasti. Kasaa huolella ja oikeassa järjestyksessä: liha ja paksummat tahnat pohjalle, kasvikset päälle, jotta ne säilyttävät raikkauuden ja rapeuden eivätkä vety nopeasti.

Tuo vaihtelua valikoimaan kokeilemalla erilaisia teemoja, makuyhdistelmiä tai sesongin herkkuja. Panosta esillelaittoon! Kokeile kokonaisen annoksen muotoon jätettyä esillelaittoa ja erilaisia paperikääreitä. Kaunis kääre syntyy vaikka keittiön voipaperista.

NOPEAN SYÖMISEN RAKENNUSAINEET

**Atria Paahdettu Kanan Fileekuutio
(15x15 mm) irtopakaste 5 kg/2,5 kg**
GTIN 6407810017114

Atria Vuolu Kanafilee
GTIN 2378182100008

Atria Kanapalvikuutio
GTIN 6407800006906

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

**Atria Kypsä Paistettu Kanan Paistipala
n. 60 g irtopakaste 2,5 kg/5 kg**
GTIN 6407800013157

**Atria Paistettu Kanan Filee n. 70 g
irtopakaste 5 kg/2,5 kg**
GTIN 6407800013171

Atria Kypsä Kanan Paistileike n. 2 kg
GTIN 2378669700004

Atria Vuolu Kanafilee Pehmeä Savu
GTIN 6407880085020

Atria Kanapalvi leikkele n.1,6kg/10g
GTIN 2378000900001

Atria Artesaani Ohuen Ohut Kylmäsavukana
GTIN 6407800011306

**Atria kypsä maustettu kanan
fileeviipale jalapeno irtopakaste 5kg**
GTIN 6407800017469

Atria Kypsä Crispy Spicy Wings 50 kpl
GTIN 6407800019388

Atria Kypsä Crispy Spicy Fingers 30 kpl
GTIN 6407800019371

Atria Suomalainen Kanapekoni
GTIN 6407800017605

Atria Rotukarja Jauhettu Burgerliha 20% 2kg
GTIN 6407800014932

Atria Artesaani Ohuen Ohut Kylmäsavuhärkä
GTIN 6407800011344

Atria Suomalainen Meetvursti
GTIN 2378761600004

Atria Vuolu Porsaan savupaistista n.1,4kg
GTIN 2378005900006

Atria Kinkkulastu 2,5 kg/10 x 25 mm
GTIN 6407800013782

Atria Murea Kana irtopakaste 2 x 1,5 kg
GTIN 6407800005251

Atria Murea Kana 3 kg
GTIN 6407800001215

**Atria Murea Paahdettu Kana Kebab irtopakaste
3kg/1,5kg**
GTIN 6407800011825

Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste 2 x 1,5 kg
GTIN 6407800013355

Atria Murea Nauta Kebab 3 kg
GTIN 6407800001239

Atria Murea Nauta irtopakaste 2 x 1,5 kg
GTIN 6407800005275

Atria Murea Savukinkku
GTIN 6407880081565

Atria Murea Possu irtopakaste 2 x 1,5 kg
GTIN 6407800005268

Atria Murea Paahdettu Vegan irtopakaste 1,5kg
GTIN 6407800005282

Atria Rahkaohukainen Omena-Kaneli 5x380g
GTIN 6407850056487

Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 1 kg
GTIN 6407800022913

Mestari Forsman tuoremakupohja thai 1 kg
GTIN 6407800022951

Mestari Forsman tuoremakupohja Meksiko 5kg
GTIN 6407800022968

Mestari Forsman tuoremakupohja yrtti 1 kg
GTIN 6407800022982

Mestari Forsman Tuoremakupohja valkosipuli 1kg
GTIN 6407800022999

Mestari Forsman tuoremakupohja pippuri 1 kg
GTIN 6407800023019

Mestari Forsman Makukaali 2,5kg
GTIN 6407800024146

Mestari Forsman Karamellisipuli 2,5kg
GTIN 6407800024764

Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
GTIN 6407800024771

Sibylla royal hampurilaissämpylä pakaste 30x80g
GTIN 6416577014489

Sibylla Kebabkastike 8 x 280 ml
GTIN 6407800009044



Foccaccia

MUREAA POSSUA JA PIPARJUURTA

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

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

Annoksia 10 kpl Valmistusaika Alle 30 min
Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,2 kg	8299	Atria Murea Possu kevyesti irtopakaste ruskistettuna 2 x 1,5kg
1 kpl		Leipäsuositus Vaasan Foccacialevy
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 parillalla tai grillissä ennen tarjoilua.

Kokeile myös:

Atria Murea Nauta Kebab
irtopakaste 2x1,5kg



Täytä koko focaccia kerralla ja leikkaa se sopivaan annoskokoon.



MUREAA NAUTAA, HERKKUSIENIÄ JA TOMAATTINEN KASTIKE

Flatbreadista syntyy täyteläisen mehevä herkku, kun sen päälle levittää tomaattikastiketta, paistettuja herkkusieniä ja Atria Murea Nautaa. Smetana, marinoitu punasipuli ja yrtit viimeistelevät makunautinnon. Toimii taatusti – niin avoleipänä kuin kannellisena.

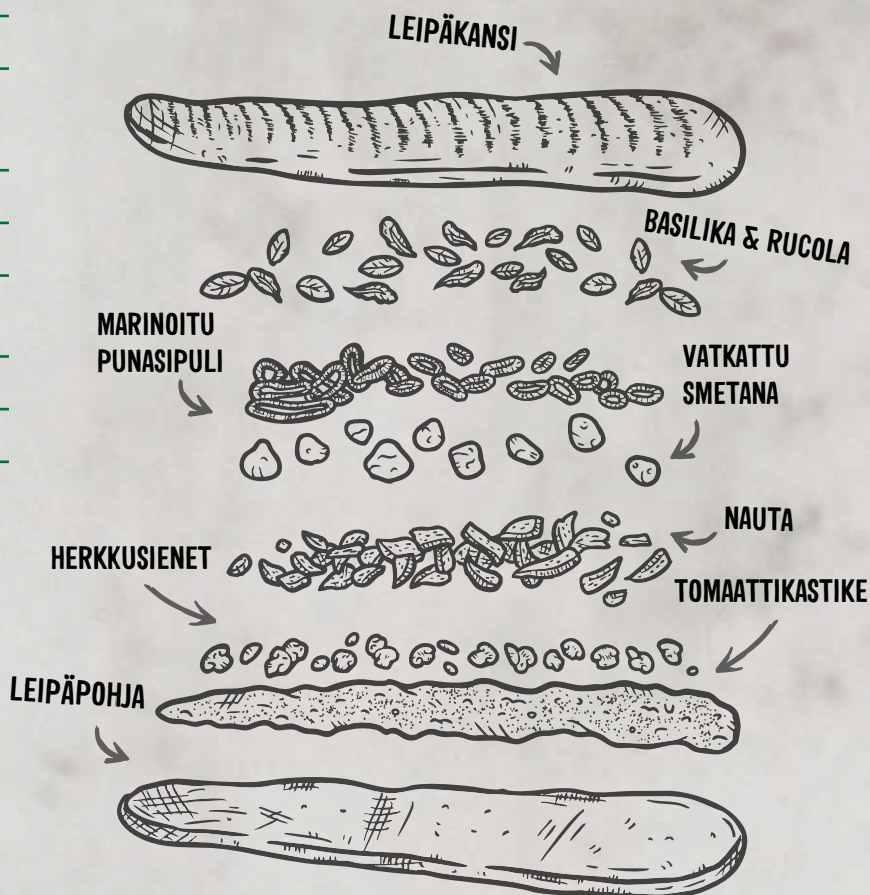
Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
300 g		smetana
1 kg	7922	Atria Murea Nauta
n. 10 kpl		flat bread leipää
150 g	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
30 g		basilika, tuore
30 g		rucola
Paistetut herkkusienet		
100 g		oliiviöljy
1 kg		herkkusieni
100 g		sherryviinietikka
20 g		sokeri
15 g		suola
Tomaattikastike		
50 g		oliiviöljy
30 g		tomaattipyree
30 g	615398	Mestari Forsman tuoremakupohja yrtti 1 kg
600 g		tomaattimurska
10 g		suola
20 g		sokeri

Annoksia 10 kpl
Valmistusaika Alle 30 min

Vinkki!

Voit rakentaa leivän joko avoleipänä tai kannellisena. Koristeluun voi käyttää tuoreita herkkusieniä ohuina viipaleina sekä pinjansiemeniä.

- 1 Hienonna herkkusienet pieneksi ja paahda niitä oliiviöljyssä, kunnes suurin osa nesteestä on haihtunut. Lisää joukkoon etikka ja anna kiehua pois. Mausta lopuksi suolalla ja sokerilla.
- 2 Lämmitä oliiviöljy kattilassa ja lisää joukkoon tomaattipyree sekä makupohja. Freesaa noin 2 minuuttia ja lisää joukkoon tomaattimurska. Anna kiehua noin 5 minuuttia. Soseuta kastike ja mausta suolalla ja sokerilla.
- 3 Vatkaa smetana kevyeksi vaahdoksi.
- 4 Paahda Murea Nauta kevyesti pannussa. Lämmitä leivät uunissa.
- 5 Kasaa leipä.





Jalapeno-kana Bahn Mi

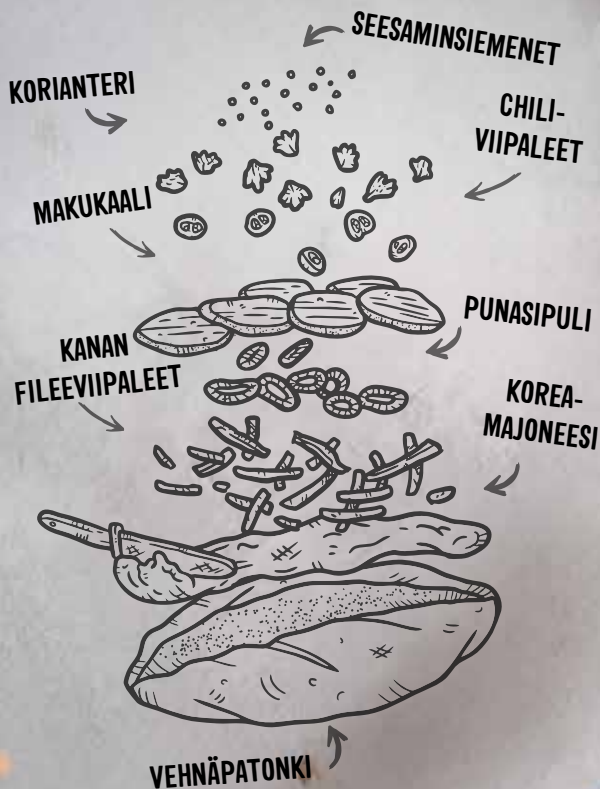
MAUSTEISTA KANAA JA RAIKKAITA KASVIKSIA

Vietnamista kotoisin olevat bahn mi -leivät ovat valloittaneet täytettyjen leipien ystävät kaikkialla maailmassa. Eikä ihme, sillä täytettyjen patonkien makumaailmassa vihannekset, kastikkeet ja muut täytteet muodostavat raikkaan yhdistelmän, jossa on kuitenkin sopivasti potkua.

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
800 g	600248	Atria Kypsä maustettu kanan fileeviipale jalapeno irtopakaste 5kg
10 kpl		vaalea vehnäpatonki, halkaistu (n. 100 g)
700 g	615450	Mestari Forsman Makukaali 2,5 kg
300 g	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
50 g		korianteri
20 g		seesaminsien
20 g		punainen chili, tuore
Korea-majoneesi		
30 g		oliiviöljy
250 g		herkkusieni
10 g		sherryviinietikka
20 g		sokeri

Annoksia 10 kpl
Valmistusaika Noin 60 min

- 1 Sekoita Korea makupohja, majoneesi sekä mausteet ja anna maustua vähintään tunnin ajan.
- 2 Paahda kanan fileeviipaleet yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla +200 °C sisälämpöön 75 °C, noin 8 minuuttia.
- 3 Avaa patonki ja täytä.

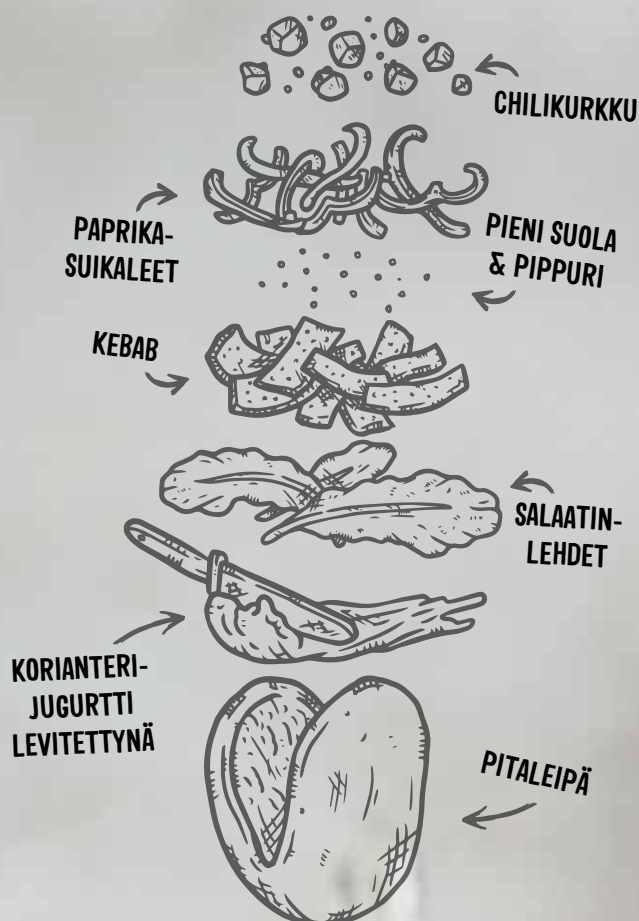


MUREAA KEBABIA, CHILIKURKKUA JA JUGURTTIA

Fastfood-tuotteiden suosio kasvaa, mutta perinteisten täytteiden oheen 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	Tilauskoodi	Ainesosa
1,5 kg	7784	Atria Murea Nauta Kebab kevyesti ruskistettuna
10 kpl		Pitaleipä
400 g		kurkku pieneksi kuutioituna
30 g		punainen chili hienonnettuna
40 g		Tabasco
400 g		turkkilainen jogurtti (L)
30 g		korianteri hienonnettuna
30 g	615399	Mestari Forsman tuoremakupohja valkosipuli
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, korianteri ja Tuoremakupohja Valkosipuli
- 3 Pariloi pitaleipä ja avaa sitä sen verran, että täytteet saa hyvin sisään.
- 4 Kasaa pitaleipä pohjasta alkaen.

Kokeile myös:

8571 Atria Murea Paahdettu Kana
KEBAB irtopakaste 3kg/1,5kg



MUREAA VEGAN CURRYWURSTIN TYyliin

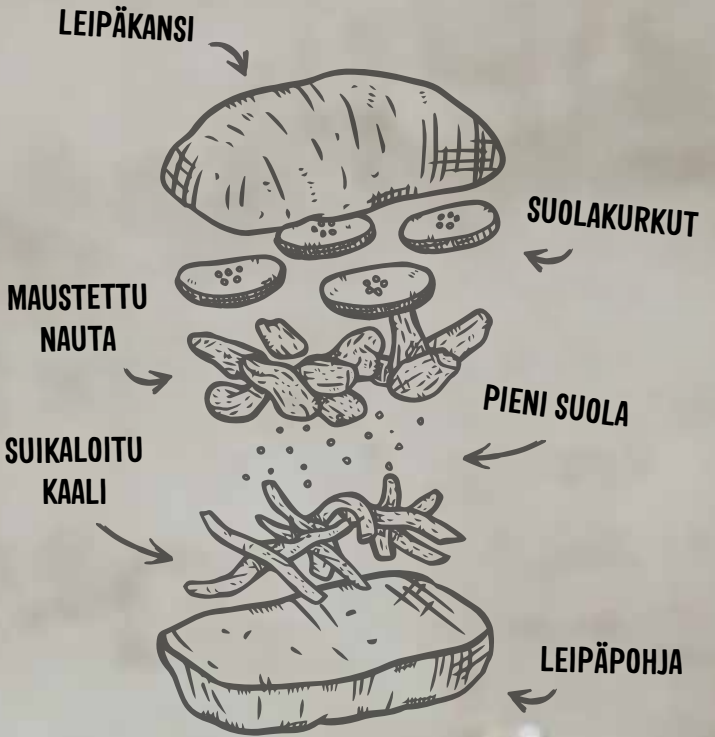
Tumma maalaisciabatta on taikinajuureen leivottu maalaisleipä. Rouheisessa sämpylätaikinassa on siemeniä, ruista, ohraa ja maltaita sekä rapea kuori. Juurevasta leivästä ja Atrian Mureasta Veganista syntyy mehukas ja ravintorikas leipä.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1,5 kg / 3kg	7386	Atria Murea Vegan irtopakaste kevyesti ruskistettuna
10 kpl		Leipäsuositus 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 Murea Vegan, ketsuppi, raastettu omena ja curry.

3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

Kokeile myös:

8299 Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg

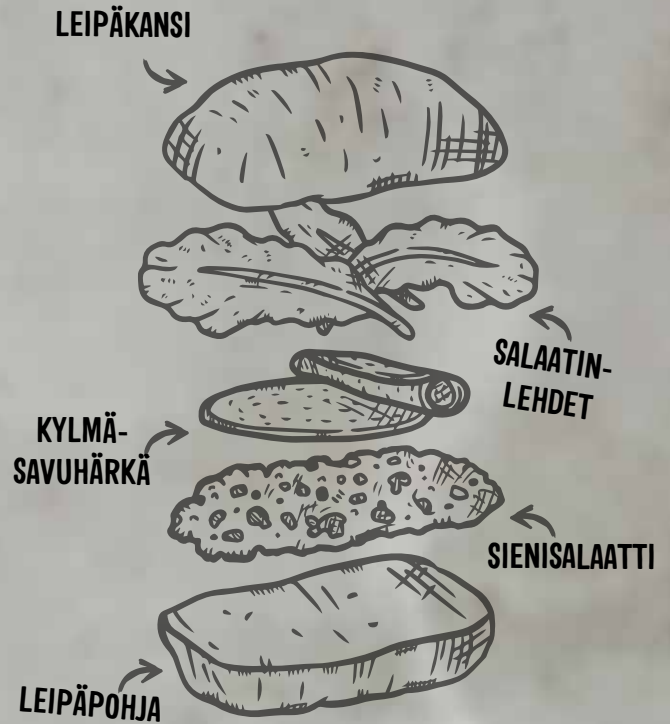
Runsas ja maukas täyte!

Tumma Ciapatta KYLMA-SAVUHÄRKÄÄ, SIENIÄ JA TIMJAMIA

Tummasta ciapasta ja Atrian Kylmäsavuhärästä 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		Leipäsuositus: 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	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
		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 herkkusienien tilalla myös sesongin muita sieniä.



Jyväinen luomu ruisleipä

VUOLUKANAA, PEKONIMURUA JA TOMAATTIA

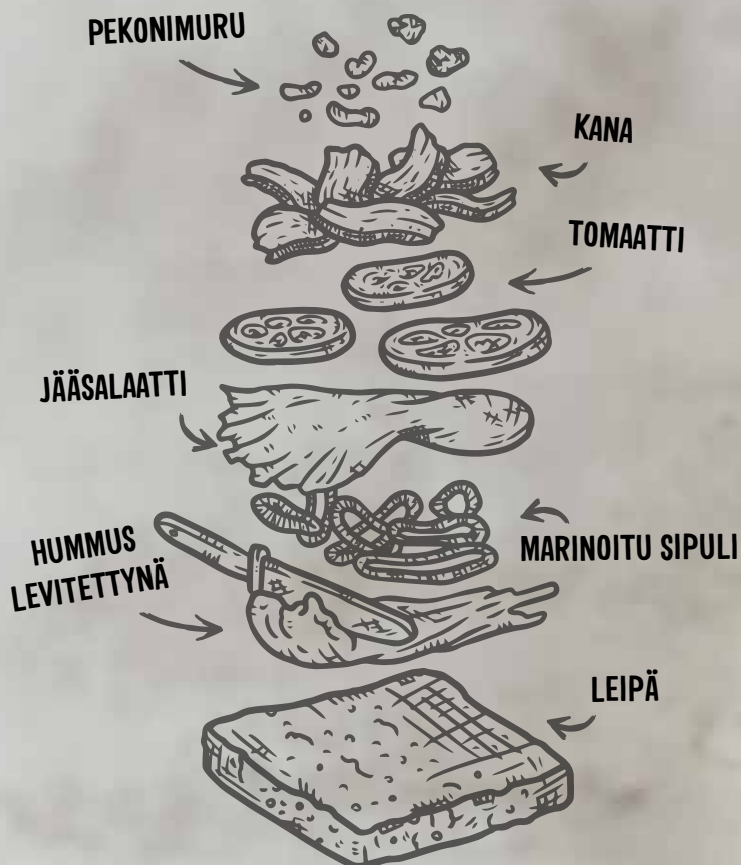
Jyväinen luomu ruisleipä on tuhti vuokaleipä, joka on leivottu luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista. Aito luomuruishapantaikinaan leivottu leipä sisältää kurpitsansiemeniä, auringonkukansiemeniä, pellavansiemeniä ja ruisjyvää, jotka tuovat runsaasti rouheisuutta. Atrian kanapalvi ja ruisleipä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

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
800 g	1822	Atria Vuolu Kanafilee
1 kpl		Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS Jyväinen Luomu Ruisleipä
300 g		hummus
300 g	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
200 g		jääsalaatti lehtinä (2 per annos)
580 g		tomaatti viipaleina
350 g	618036	Atria Suomalainen Kanapekoni paistettuna ja rouhittuna



1 Paista leipä ohjeen mukaan ja viipaloi.

2 Kasaa leipä pohjasta alkaen.

Kokeile myös:

8532 Atria Kanapalvi
leikkele n1,6kg/10g

Terveellinen voi olla
myös maukasta.



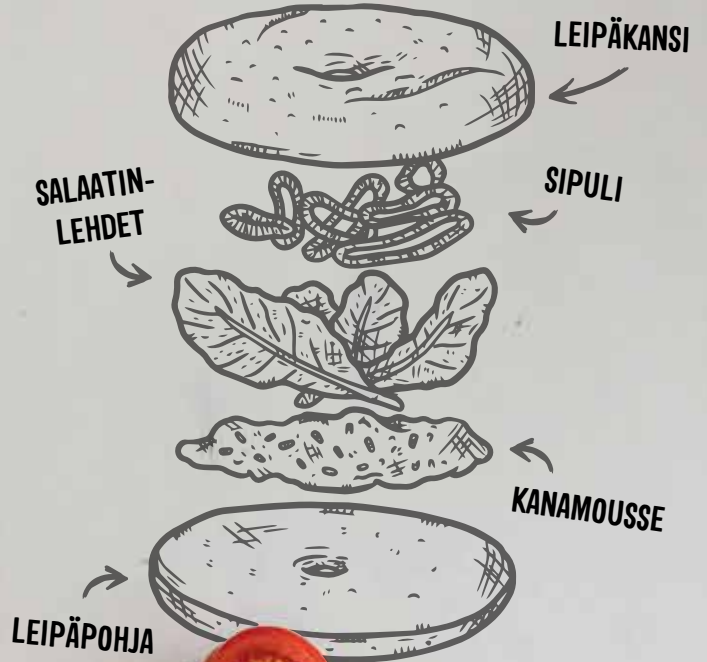
Perunainen varrasleipä

PALVIKANAMOUSSEA JA MARINOITUA PUNASIPULIA

Perunainen varrasleipä on moniviljasta leivottu vaalea reikäleipä, jonka perunahiutaleet 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 palvikanasta.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Alle 30 min | Laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1 kg	1896	Atria Kanapalvikuutio (4x4mm)
2 kpl		Leipäsuositus: 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	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1 kg
		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 palvikanakuutio, 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

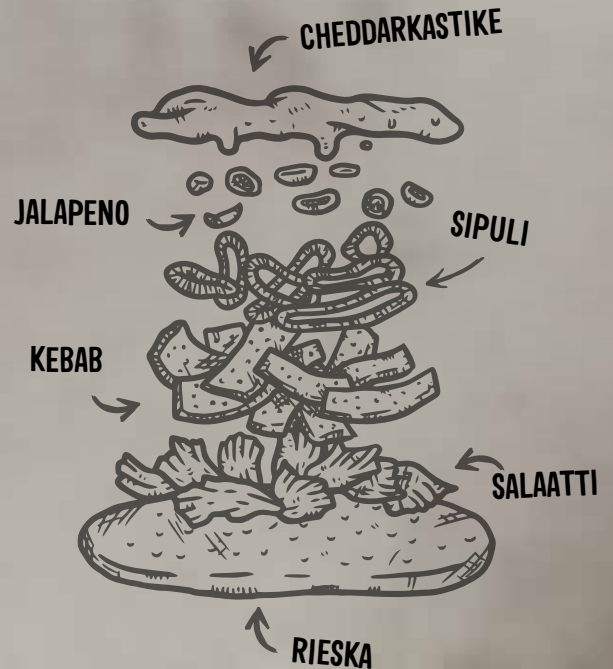
MUREAA KEBABIA, CHEDDARIA JA JALAPENOA

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	Tilauskoodi	Ainesosa
750 g	7784	Atria Murea Kebab kevyesti ruskistettuna
5 kpl		Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS Rieskaneliö (1 rieskasta tulee 2 annosta)
200 g		Amerikan salaatti suikaleena
200 g	615477	Mestari Forsman Marinoitu punasipuli 1kg
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:

7784 Atria Murea Nauta

7782 Atria Murea Kana



Chiansiemenleipä

MUREAA KANAA JA AVOKADOA

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	Tilauskoodi	Ainesosa
800 g	7782	Atria Murea Kana pinta kevyesti ruskistettuna
2,5 kpl		Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS Chiansiemenleipä
400 g		avokadokuutio (pakaste tai tuore)
150 g		turkkilainen jogurtti (laktoositon)
30 g		sitruunan mehu
15 g		Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko
100 g		sydänsalaatti lehtinä (1-2 per annos)
500 g		tomaatti viipaleina
		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, sitruunan mehu sekä tuoremakupohja Meksiko.
- 3 Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 4 Leikkaa leipä annoskokoan.



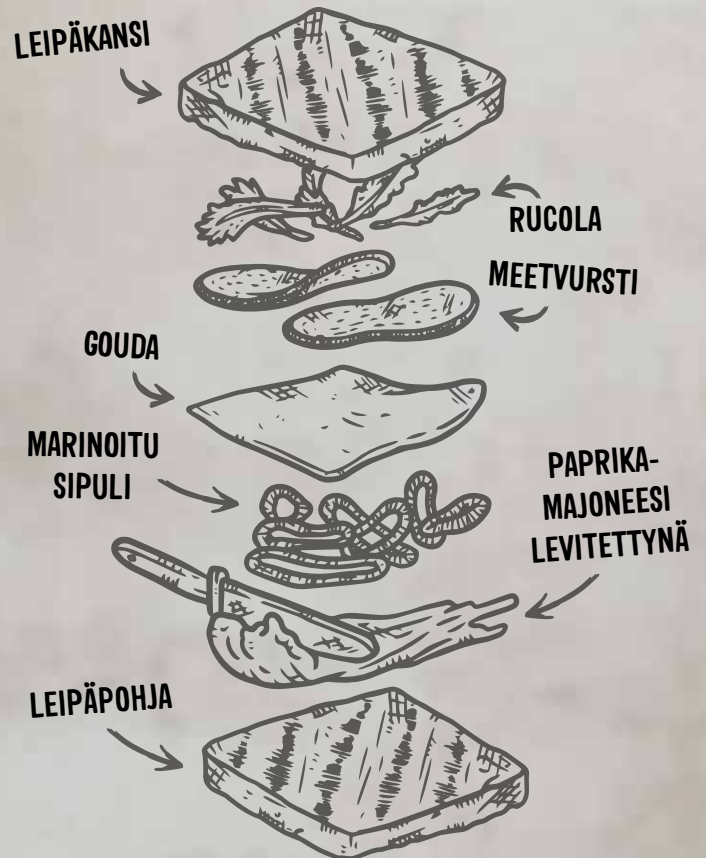
Juureen leivottu Levain leipä

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	Tilaukoodi	Ainesosa
300 g	7617	Atria Suomalainen Meetvursti (5 siivua per annos)
1 kpl		Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS Levain leipä viipaloitu (1 viipale per annos)
200 g		paprikamajoneesi
300 g	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1kg
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.



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	Tilauskoodi	Ainesosa
1,5 kg	7782	Atria Murea Kana pinta kevyesti ruskistettuna
1 kpl		Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS Levain leipä viipaloitu (1,5 viipaletta per annos)
400 g		paprikamajoneesi
300 g	615477	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.

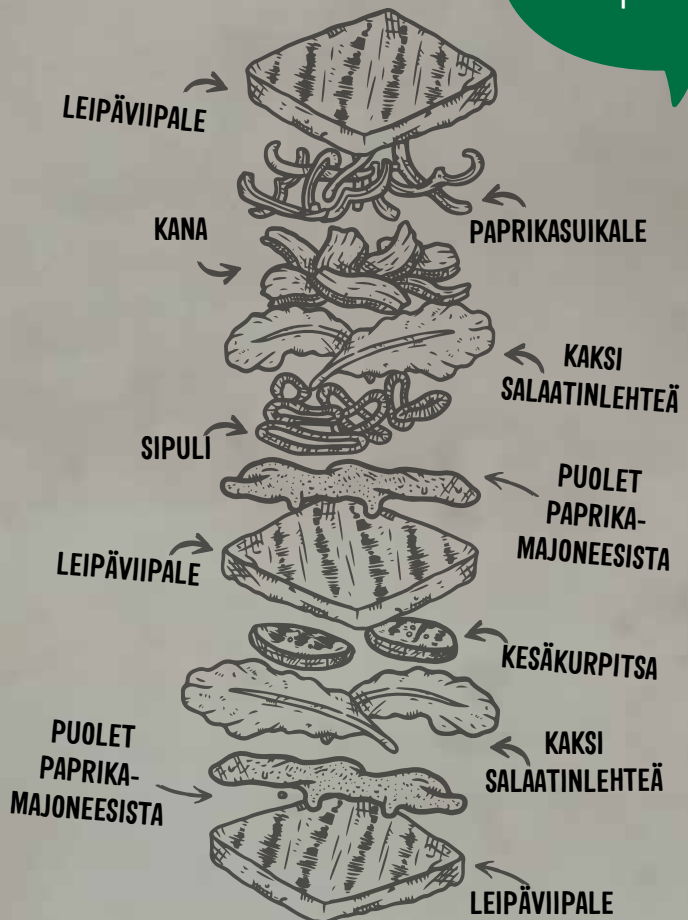
VINKKI:

Paahda kylmänä tarjottavan leivän pinnat rapeiksi.

Kokeile myös:

8571 Atria Murea Paahdettu Kana
KEBAB irtopakaste 3kg/1,5kg

Tarjoo kylmänä tai lämpimänä.



Bagel

SAVUPAISTIA JA MOZZARELLAA

Bagelit ovat monipuolinen herkku, joka sopii sekä suolaisiin että makeisiin tarjottaviin. Suolaisissa täytteisä voit käyttää esimerkiksi juustoja, lihaleikkeitä, kasviksia ja erilaisia tahnoja jotka voi näppäristi valmistaa Mestari Forsmanin tuoremakupohjista. Makeisiin bageleihin sopivat hyvin hillot, tuorejuustot ja hedelmät.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Määrä	Tilauskoodi	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.



Bagel

KYLMÄSAVUKANAA JA VUOHENJUUSTOA

Bagelit ovat sisältä mukavan mukkeita ja päältä rapeita. Ne voi tarjota sellaisenaan tai nopeasti lämmitettynä. Erilaiset siemenbagelit, kuten seesaminsiemen- ja unikonsiemenbagelit, tuovat mukavaa vaihtelua ja lisäävät makua. Gluteenittomia vaihtoehtoja kannattaa myös kokeilla.

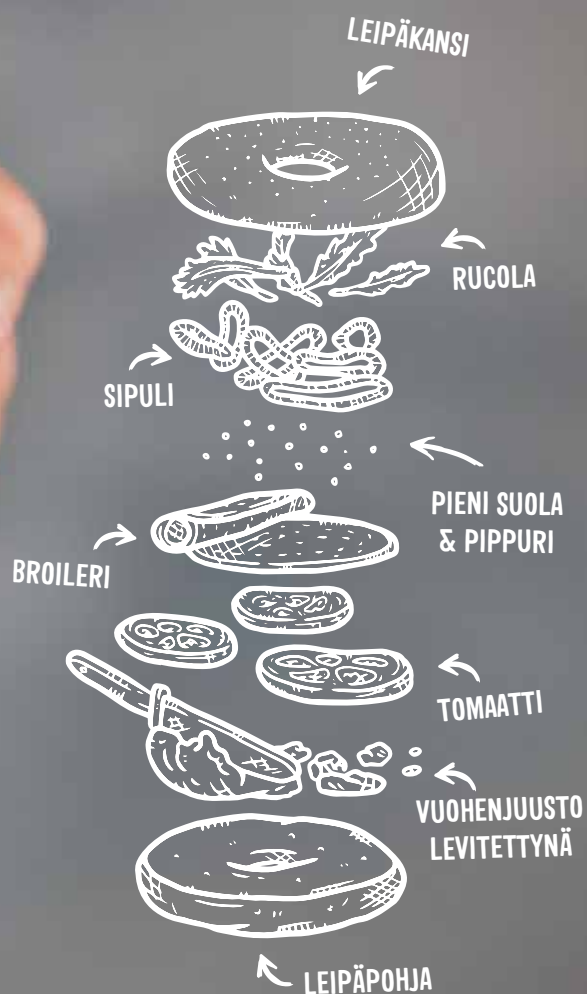
Huippulaatuiset
lihaleikkelet täydentävät
bagelin makuelämyksen.

- 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	615477	Mestari Forsman Marinoitu Punasipuli 1 kg
300 g		rucola
		suola ja mustapippuri maustamiseen

Prezel

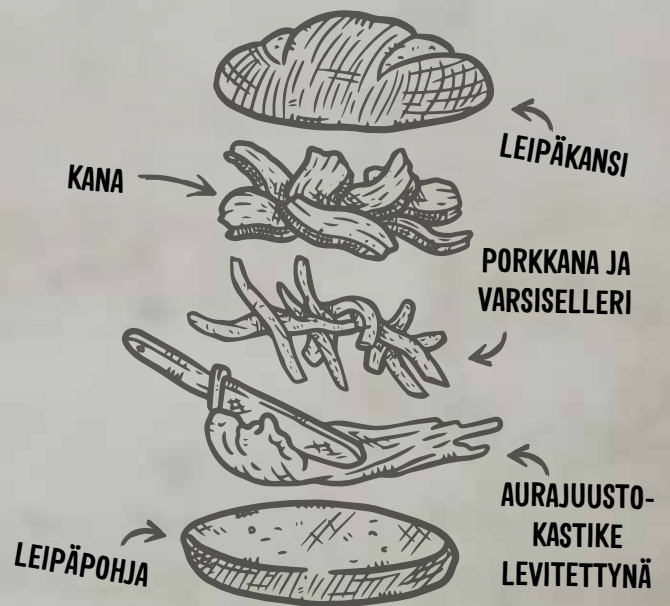
SINIHOMEUUSTOLLA AATELOITUA MUREAA FRITTIKANAA

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 45 min

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,3 kg	7782	Atria Murea Kana riisijauhossa leivitettyinä
10 kpl		Leipäsuositus: 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

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.



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

Kokeile myös:

7785 Atria Murea Nauta

7783 Atria Murea Possu

Tuotteen voi tarjota myös kylmänä ilman leivän parilointia.

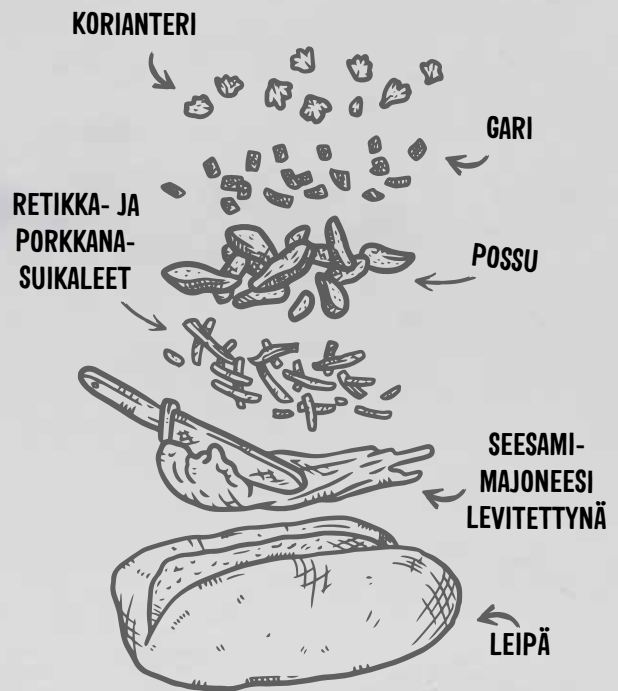


Brioche Hot Dog

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 voin makuisen brioche hot dog premium sämpylän. Toimii myös kylmänä.

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
1,2 kg	8299	Atria Murea Possu irtopakaste kevyesti ruskistettuna
10 kpl		Leipäsuositus: 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:

7784 Atria Murea Nauta Kebab

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon

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



Fajitas Smash Burger & Loaded Tater Tots

ASTETTA PAREMPI HAMPURILAISATERIA

Vastustamaton hampurilainen syntyy laadukkaasta Rotukarjan Jauhetusta Burgerlihasta paistetusta pihvistä, mausteisesta fajitas-paistoksesta, nacholastuista ja avokadoranskankermasta. Hampurilaisen kylkeen katetaan poikkeuksellisen herkulliset perunat.

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
10 kpl	9215	Sibylla royal hampurilaissämpylä pakaste 30x80g
250 g		salsakastike
150 g		nacholastu
150 g		tomaatti, viipale
80 g		lehtisalaatti

Avokadoranskankerma

300 g		avokado
200 g		ranskankerma
10 g		sipulijauhe
5 g		valkosipulijauhe
5 g		suola

Fajitas-paistos

40 g		ruokaöljy
20 g	615396	Mestari Forsman tuoremakupohja Meksiko 5kg
350 g		paprika, suikale
300 g	615476	Mestari Forsman karamellisipuli 2,5kg
10 g		suola

Smash pihvit

1 kg	4219	Atria Rotukarja Jauhettu Burgerliha 20% 2kg
10 g		suola
5 g		mustapippuri, rouhe
		ruokaöljy

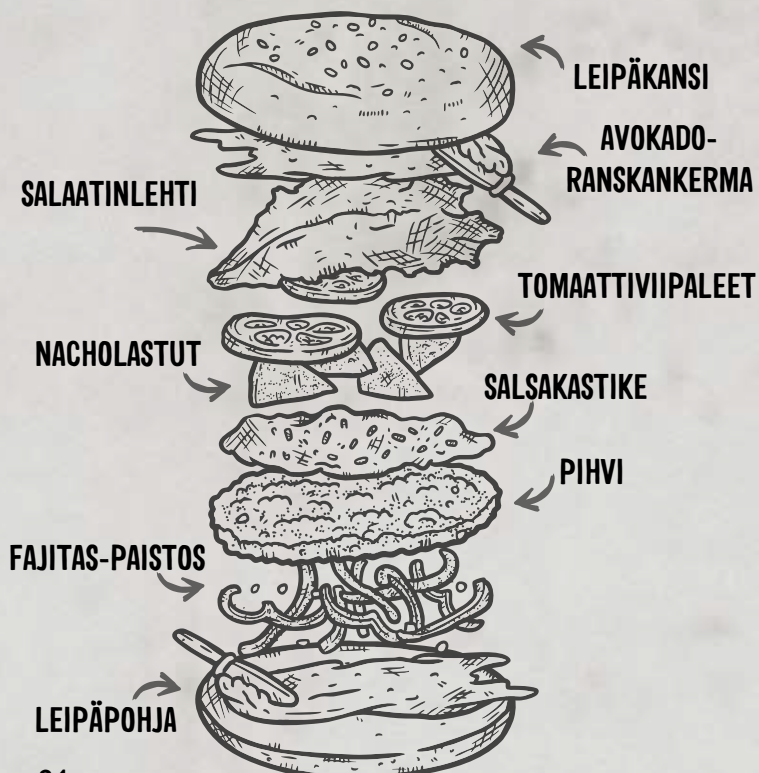
Loaded Tater Tots

1,5 kg		perunakroketti (tai ranskanperuna)
5 g		suola
100 g		cheddarjuustokastike

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Noin 60 min

- 1 Kuori avokado ja soseuta. Lisää mausteet. Vatkaa ranskankerma kevyeksi vaahdoksi ja lisää avokadomassan joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja anna maustua vähintään tunnin ajan.
- 2 Lämmitä ruokaöljy pannussa kuumaksi ja lisää joukkoon Meksiko makupohja. Freesaa makupohjaa hetki ja lisää joukkoon paprikasuikaleet. Kypsennä noin 2 minuuttia ja lisää joukkoon karamellisipuli. Paista vielä 2-3 minuuttia kunnes paprikat kypsyvät. Mausta tarvittaessa suolalla.
- 3 Pyörittele jauhelihasta 10 kpl noin 100 g kokoista lihapullaa.
- 4 Lämmitä paistotaso kuumalle ja lisää öljyä tasolle. Laita lihapulla paistotasolle ja sen päälle pieni pala leivinpaperia. Paina isolla lastalla tai puhtaalla kattilalla pihvi niin litteäksi kuin saat. Paista hetki, kunnes pihvi ruskistuu rapeaksi kokonaan toiselta puolelta. Irrota pihvi lastalla irti paistotasolta ja käännä pihvi. Mausta suolalla sekä mustapippurilla ja paista toinen puoli kypsäksi.
- 5 Friteeraa perunat ja mausta suolalla. Viimeistele perunat avokadoranskankermalla ja cheddarjuustokastikkeella.
- 6 Paahda sämpylät kevyesti molemmin puolin.
- 7 Levitä paahdettujen sämpylöiden päälle avokadoranskankermaa. Kokoa hampurilaiset pohjasta ylöspäin. Voit lisätä halutessasi ketsuppia tai sinappia kokonaisuuteen.





Koristele perunat
tuoreella jalapenolla,
fetalla sekä
korianterilla.

CRISPY CHICKEN JA TABOULLEHIA LÄHI-IDÄN TAPAAAN

2 kg	615258	Atria Kypsä Crispy Spicy Wings 50 kpl
50 g		granaattiomenan siemeniä

Baba Ganoush munakoisotahna:

500 g		munakoisoa
20 g		oliiviöljyä
10 g		valkosipulia hienonnettuna
10 g		tahinia
5 g		sitruunan mehua
5 g		suolaa
1 g		chilijauhetta
10 g		tomaattipyreetä

Tabouleh: (saanto 550g)

500 g		bulguria keitettynä
10 g		valkosipulia hienonnettuna
20 g		tuoretta korianteria
20 g		tuoretta minttua
20 g		tuoretta lehtipersiljaa
20 g		rypsiöljyä
30 g		sitruunan mehua
10 g		suolaa
2 g		mustapippuria jauhattuna
200 g		kurkkua kuutioituna

Zataa`r jogurttikastike

400 g		turkkilaista jogurtia valutettuna (L)
7 g		sumac-mausteseosta
7 g		korianteria jauhattuna
7 g		kuivattua timjamia
7 g		juustokuminaa
14 g		seesaminsiemeniä
5 g		suolaa
3 g		chilijauhetta

Paahdetut tomaatit

360 g		miniluumu terttutomaattia
10 g		valkosipulia
30 g		oliiviöljyä
2 g		suolaa
3 g		sokeria
3 g		timjamia
1 g		mustapippuria jauhattuna

Crispy chicken ja Taboulehia Lähi-Idän tapaan sopii erinomaisesti suomalaisen makumaailmaan. Atrian Kypsä Crispy Spicy Wings kana saa annoksessa kylkeensä raikkaan Tabouleh-salaatin ja paahteiset makeat tomaatit sekä maukkaan Baba Ganoush munakoisotahnan.

Esivalmistele Baba Ganoush, jogurttikastike, tabouleh ja paahdetut tomaatit.

1 Baba Ganoush: Leikkaa munakoisot puoliksi ja paahda

200 asteisessa uunissa noin 1 h tai kunnes munakoison vaalea osa on pehmeää. Lusikoi munakoison ”liha” kattilaan. Lisää oliiviöljyä, hienonnettu valkosipuli ja kuullota kunnes neste on haihtunut pois. Lisää tahini, sitruunan amehu, suola, chili ja tomaattipyree. Soseuta tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella paksuksi tahnaksi.

2 Zataa`r -jogurttikastike: Sekoita valutettu jogurtti ja mausteet. Anna kastikkeen maustua kylmässä noin 1 h ennen tarjoilua.**3 Tabouleh:** Lisää hienonnetut valkosipulit ja yrtit valmiiksi keitetyn bulgurin sekaan. Tarkista bulgurin kypsennysohje pakkauksesta. Mausta bulgur rypsiöljyllä, sitruunan mehulla, suolalla ja mustapippurilla. Sekoita ja lisää kurkkukuutiot.**4 Paahdetut tomaatit:** Sekoita murskatut valkosipulinkynnet ja tomaatit. Mausta oliiviöljyllä, suolalla, sokerilla, timjamilla ja mustapippurilla. Anna tomaattien marinoitua vähintään 1 h. Paahda tomaatit 250 asteisessa uunissa grillivastuksella noin 5 min. Tomaatit voi myös grillata.**5 Friteeraa** kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.**6 Kasaa annos:** Asettele lautaselle ensin Tabouleh. Lisää päälle ja viereen paahdetut tomaatit, nokare Baba Ganoushia ja friteeratut kanat. Pursota päälle Zataa`r -jogurttikastiketta. Taboulehin ja tomaatit voi tarjota huoneen lämpöisenä.

Annoksia 10 kpl
Esivalmistelu alle 60 mi
Valmistusaika alle 15 min

Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
 1713 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste



CRISPY KANAA KATSU SANDO JAPANILAISITTAIN

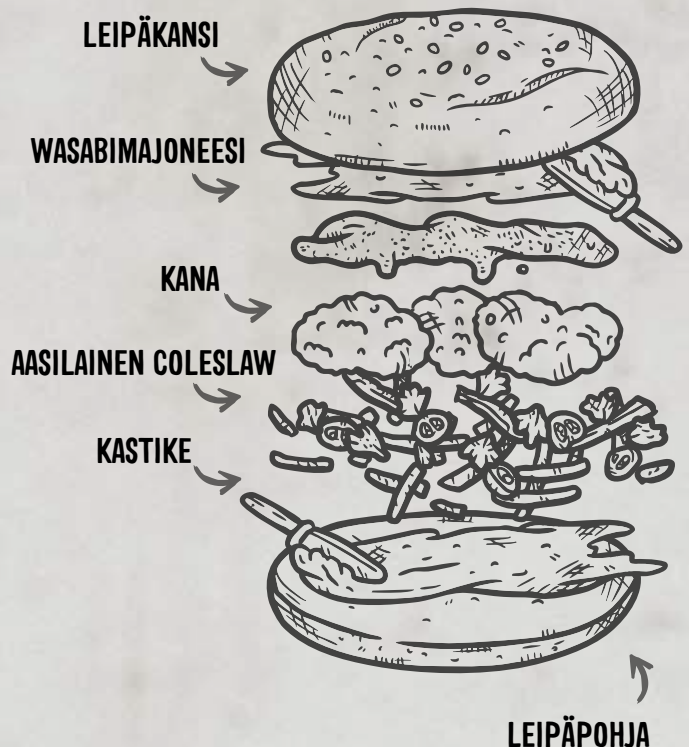
Japanilainen Katsu Sando eli kerrosvoileipä sai uuden ilmeen, kun klassikkoleivän makumaailma siirrettiin mehukkaan briossisämpylän sisään. Atrian Kypsa Crispy Spicy Fingers kanan rapeus, wasabin mukava jälkipotku ja kirpeä coleslaw tarjoaa uutta niin leipä- kuin burgerivalikoimaan.

1,2 kg	615257	Atria Kypsa Crispy Spicy Fingers 30 kpl
700 g		briossisämpylöitä 10 kpl (L)
Wasabimajoneesi:		
400 g		majoneesia (L)
20 g		wasabi maustetahnaa
10 g		limen mehua
Aasilainen coleslaw:		
150 g		vettä
150 g		väkiviinaetikkaa
150 g		sokeria
300 g		valkokaalia suikaleina
100 g		retikkaa suikaleina
100 g		porkkanaa suikaleina
50 g		salottisipulia suikaleina
30 g		punaista chiliä hienonnettuna
20 g		korianteria hienonnettuna
5 g		paahdettuja mustia seesaminsiemeniä
Tonkatsu-kastike:		
16 g		inkivääriä hienonnettuna
25 g		salottisipulia hienonnettuna
4 g		valkosipulia hienonnettuna
20 g		soijaa
30 g		ketsuppia
200 g		Hoisin-kastiketta
15 g		riisiviinietikkaa
20 g		hunajaa
5 g		kalakastiketta
2 g		viisimaustetta

Annoksia 10 kpl
Esivalmistelu alle 60 min
Valmistusaika alle 15 min

Esivalmistele: wasabimajoneesi, coleslaw ja Tonkatsu-kastike.

- 1 Wasabimajoneesi:** Sekoita majoneesi, wasabitahna ja limenmehu.
- 2 Aasilainen coleslaw:** Kiehauta vesi, etikka, sokeri ja jäähdytä liemi. Kaada jäähtynyt liemi suikaloitujen kasvisten päälle ja anna maustua noin 12 h kannellisessa säilytysastiassa tai vakuumpussissa. Valuta neste pois kasviksista ennen tarjoilua ja sekoita joukkoon vielä hienonnettu chili ja korianteri sekä paahdetut seesaminsiemenet.
- 3 Tonkatsu-kastike:** Laita kattilaan hienonnetut inkivääri, salottisipuli ja valkosipuli. Lisää sekaan muut raaka-aineet ja keitä noin 10 min. kunnes kastike on paksuuntunut. Anna kastikkeen maustua noin 1 h ennen tarjoilua.
- 4** Paahda sämpylät kevyesti uunissa tai pannulla. Friteeraa kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.
- 5** Friteeraa kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.
- 6 Kasaa annos:** Avaa sämpylä ja levitä wasabimajoneesia sämpylän leikkuupinnoille. Lisää pohjan päälle aasilainen coleslaw, kanat (3 per annos) ja mausta ne Tonkatsu-kastikkeella.





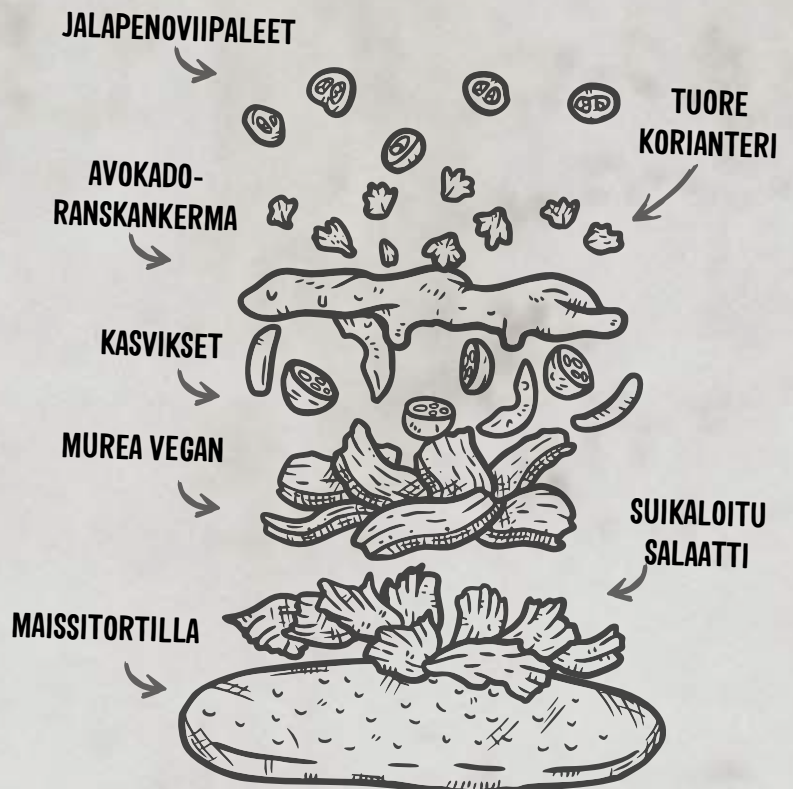
VEGAANISEN HYVÄÄ RAPEILLA MAISSITORTILLOILLA

Atrian Murea Vegan taipuu moneen vegaaniseen herkkuun. Tarjoa asiakkaillesi korianterilla ja jalopenolla maustettu makumatka Meksikoon kokoamalla maissitortillojen päälle rapeaksi paistettua Murea Vegania, raikasta salaattia ja täyteläistä avokadoranskankermaa.

Määrä	Tilauuskoodi	Ainesosa
20 kpl		maissitortilla (gluteeniton), n.12cm
1 kg	7386	Atria Murea Vegan irtopakaste 3kg/1,5kg
50 g		ruokaöljy
150 g		amerikansalaatti
150 g		kirsikkatomaatteja
150 g		avokado
50 g		jalapeno, tuore
50 g		korianteri
Avokadoranskankerma		
300 g		avokado
200 g		ranskankerma
10 g		sipulijauhe
5 g		valkosipulijauhe
5 g		suola
Maustekastike		
350 g		tomaattimurska
20 g	615395	Mestari Forsman tuoremakupohja Meksiko 1kg
5 g		suola
10 g		sokeri

Annoksia 10 kpl
Valmistusaika Noin 60 min

- 1** Kuori avokado ja soseuta. Lisää mausteet. Vatkaa ranskankerma kevyeksi vaahdoksi ja lisää avokadomassan joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja anna maustua vähintään tunnin ajan.
- 2** Mittaa kaikki maustekastikkeen ainekset kattilaan, sekoita ja keitä noin 5 minuuttia. Soseuta tarvittaessa tasaiseksi.
- 3** Paista Murea Vegan pannulla pienessä määrässä öljyä. Kun palat alkavat olla rapeita lisää joukkoon maustekastike ja sekoita tasaiseksi. Pidä lämpimänä.
- 4** Friteeraa maissitortillat öljyssä rapeiksi ja nosta talouspaperin päälle kuivumaan.
- 5** Suikaloi salaatti ja puolita kirsikkatomaatit. Viipaloi avokado sekä jalapeno ja hienonna korianteri.
- 6** Kokoa tortillat.





Ohessa voit
tarjota myös
limenlohkoja.

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		Suosituspohja: Rollfoods Scrocchiarella 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.



Tortilla

KANAA, AVOKADOA JA TOMAATTIA

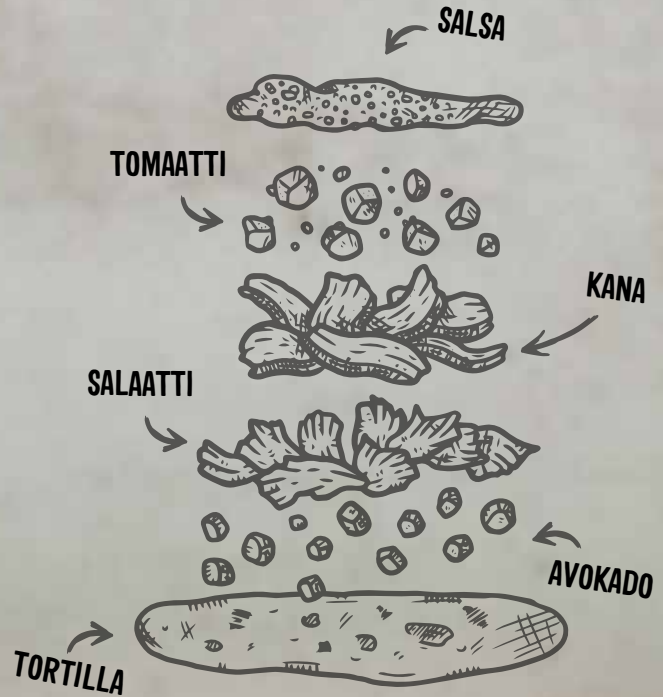
Meksikosta lähtöisin oleva aito tortilla tehdään perinteisesti maissijauhoon, jonka takia se sopii myös gluteenitonta ruokavaliota noudattaville. Tortilla kestää hyvin ja toimii niin kylmänä kuin nopeasti parillalla paahdettuna. Tuote sopii erinomaisesti myös kevyempien täytteiden kanssa esimerkiksi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

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 30 min

Laktoositon, maidoton, gluteeniton

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1,2 kg	7782	Atria Murea Kana
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 Ruskista Murea Kana kevyesti. Purista sitruunan mehu avokadokuutioiden päälle.
- 2 Kasaa leipä pohjasta alkaen.
- 3 Rullaa tortilla perinteisesti tai cornetton muotoon.



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		seesaminsienet
25 g	615391	Mestari Forsman tuoremakupohja korea
200 g		majoneesi (L)
100 g		porkkana
100 g		retikka
20 g		punainen chili
50 g		kevätsipuli
		Suositusleipä:
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 kevätsipuli 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 kevätsipulirenkailla, korianterin lehdillä ja seesaminsienillä.

Käytä hävikitöntä Atrian Murea kana irtopakastetta!

KREIKKALAINEN KANASOUVLAKI LEIPÄKÄÄREESSÄ

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

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
Tsatsiki:		
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 lehduilla. Tarjoa grillatun sitruunalohkon kanssa.

Naanleipää
uudella tavalla!



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	Tilauskoodi	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	seesaminsien

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 seesaminsienet nopeasti pannulla tai uunissa. Siivilöi kurkut pois liemestä ja sekoita ne paahdettujen seesaminsienien 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: Seesaminsien-kurkut, kana ja majoneesi. Koristele chilillä ja kevätsipulilla.

VALIMSTUSVINKKI:

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



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

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



SALAATIT

Kun vatsa kaipaa täytettä, mutta kevyempää sellaista, on raikkaan herkullinen salaatti kenties paras vaihtoehto. Näppärä tehdä, helppo myydä.

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 irttonaiseksi.
- 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



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

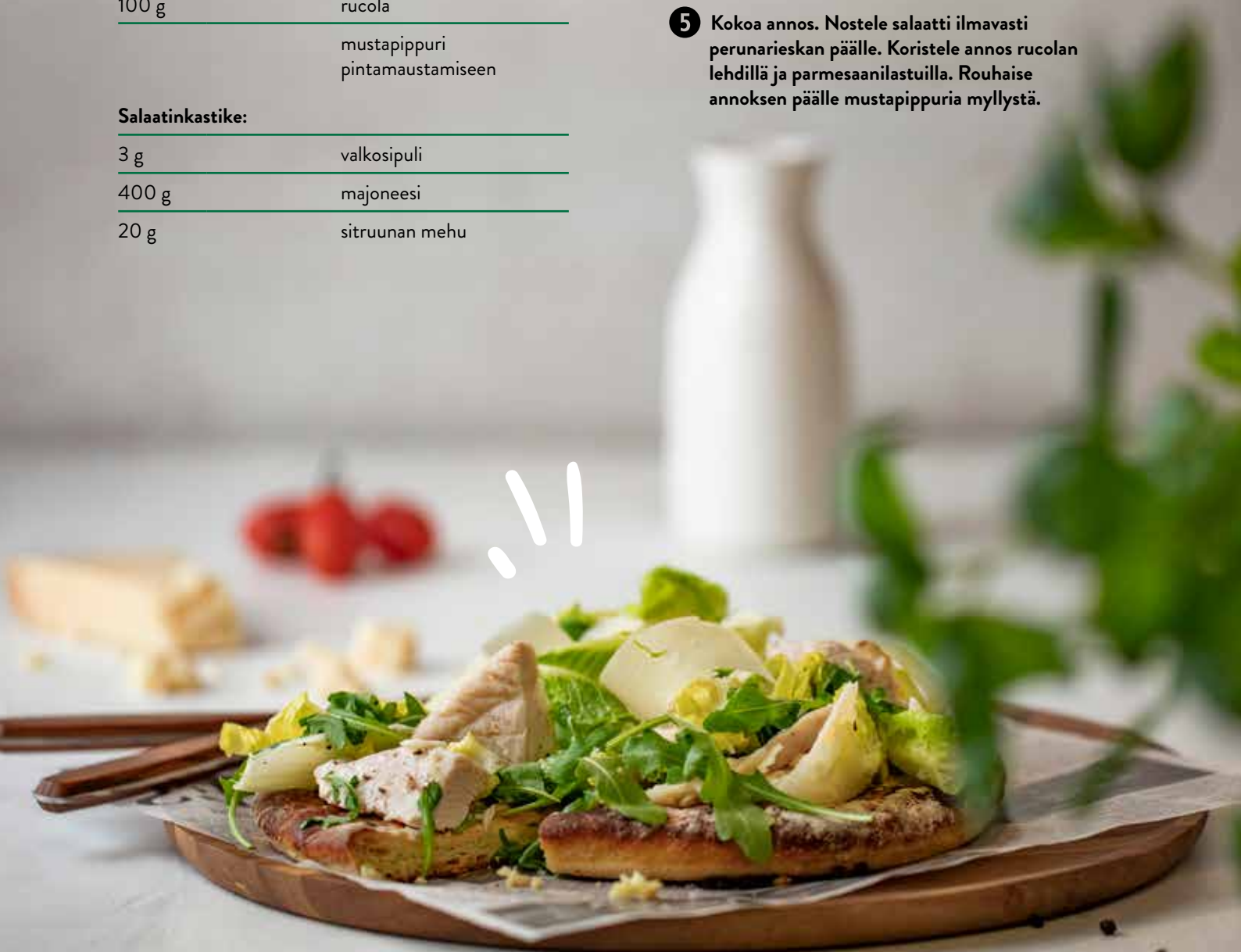
Valmistusaika Alle 30 min

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. Säästä muutama parmesaanilastu koristeluun.
- 4 Paahda tai grilla perunarieskaan rapea pinta.
- 5 Kokoa annos. Nostele salaatti ilmastavasti perunarieskan päälle. Koristele annos rucolan lehdillä ja parmesaanilastuilla. Rouhaise annoksen päälle mustapippuria myllystä.



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 parsa, mansikat ja suomalainen mehevä kana.

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika 15 min | Gluteeniton, laktoositon

Määrä	Tilauskoodi	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 parsa 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.



Piiras

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
Bechamel-bulguri:		
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 voin 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 täytteen mahdollisimman tiukoiksi rulliksi.
- 5 Uppopaista 160 asteisessa öljyssä 4 min. Valuta ylimääräinen öljy pois.
- 6 Tarjoile hummustahnan kanssa.



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	615476	Mestari Forsman karamellisipuli 1 kg
0,125 g		ranskankerma
0,060 g		vuohenjuusto esim. Juustoportti Vuoden Grand Reserve
0,005 g		suola
0,001 g		mustapippuri
Valkosipuli-kermaviilidippi:		
0,015 g		valkosipuli pieneksi hienonnettuna
0,150 g		kermaviili
Kokeile myös:		
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	Tilauskoodi	Ainesosa
Täyte		
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
Viimeistelyyn		
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.



Pippuri-pannacottakakku & Thai-hedelmäsalaatti

MANTELISTA TÄYTELÄISYYTTÄ JA HEDELMÄISTÄ AROMAATTISUUTTA

Pannacotta saa mukavan pippurisen vivahteen, joka täydentää sen kermaista makua. Thai-hedelmäsalaatti tuo raikkautta ja makeutta, ja mustapippurin hellä puraisu antaa sille yllättävän ja miellyttävän twistin. Tuorehedelmäsalaatti Thai-maulla on täydellinen päätös aterialle, joka jättää makunystyrät tyytyväisiksi.

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
Mantelikakkupohja		
125 g		voi
125 g		mantelijauho
175 g		sokeri
25 g		vehnä jauho
5 g		suola
90 g		munanvalkuainen
10 g		appelsiininkuori raastettuna
Pannacotta		
500 g		kerma
500 g		kookoskerma
180 g		sokeri
10 g		vaniljauute
15 g	615401	Mestari Forsman tuoremakupohja pippuri 1 kg
18 g		liivatelehti (n. 4,5 kpl)
Thai-hedelmäsalaatti		
250 g		ananas, tuore
250 g		mango, tuore
150 g		pitäjä, tuore
50 g		sokeriherne
15 g		punainen chili
50 g		vaahterasirappi
10 g	615395	Mestari Forsman tuoremakupohja thai 1 kg

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika 6-12 h

- 1 Ruskista voi ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
- 2 Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon valkuaiset sekä appelsiininkuori. Lisää lopuksi huoneenlämpöinen ruskistettu voi ja sekoita tasaiseksi. Anna taikinan levätä vähintään 4 tuntia, mutta mielellään yön yli.
- 3 Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun 1/2 GN kokoiseen vuokaan ja paista 175°C noin 10-12 minuuttia. Anna jäähtyä.
- 4 Mittaa pannacotan kaikki muut ainekset kattilaan paitsi liivate. Kiehauta seos ja jätä kelmun alle maustumaan noin tunniksi. Liota liivateet kylmässä vedessä ja sulata ne kattilassa pieneen määrään pannacotta massaa. Lisää liivateliuos koko massan joukkoon ja sekoita hyvin. Kun seos on jäähtynyt huoneenlämpöiseksi, kaada seos mantelipohjan päälle haluamaasi vuokaan hyyttymään. Anna hyytyä kylmässä vähintään 6 tuntia ennen leikkaamista
- 5 Kuori ja leikkaa tuoreet hedelmät noin 1 cm kokoisiksi kuutioiksi. Leikkaa sokeriherneestä ohuita viipaleita ja hienonna chili pieniksi kuutioiksi. Lämmitä vaahterasirappi ja lisää joukkoon makupohja. Kiehauta varovasti ja anna jäähtyä. Lisää mausteliemi hedelmäsalaatin joukkoon.
- 6 Tarjoile pannacotta aromaattisen hedelmäsalaatin kera.

Voit myös valmistaa
tämän perinteisen
pannacottan muotoon
ilman kakkupohjaa!



*Omenarahkaletut, Mascaronemousse
ja Inkivääri-omenakompottia*

VANILJAISTA PEHMEYTTÄ JA INKIVÄÄRISTÄ MAKEUTTA

Atrian omenaisen kanelisista Rahkaohukaisista sukeutuu täydellinen jälkiruoka, kun niiden päälle lusikoi samettista mascaronemoussea ja omenakompottia, jossa on juuri sopivasti inkivääriä tuomaan terävyyttä. Kauracrumble viimeistelee kokonaisuuden ja antaa rapsakkaa suutuntumaa.

Määrä	Tilauskoodi	Ainesosa
1 kg		Atria Omena-Kaneli Rahkaohukainen
Kauracrumble		
50 g		saksanpähkinä
200 g		voi
15 g		kaneli
5 g		kardemumma
50 g		vaahterasirappi
150 g		fariinisokeri
150 g		kaurahiutale
5 g		suola
Inkivääri-omenakompotti		
600 g		omenakuutio, pakaste
50 g		sitruunamehu
300 g		hillosokeri
30 g		inkivääri (tuore raastettuna tai inkivääritahna)
10 g		vaniljauute
30 g		kanelitanko
Mascaronemousse		
1 kpl		vaniljatanko
200 g		mascarpone
200 g		vispikerma
200 g		ranskankerma
100 g		tomusokeri

Annoksia 10 kpl | Valmistusaika Noin 30 min

- 1 Hienonna saksanpähkinä. Kiehauta voi kattilassa. Lisää joukkoon mausteet sekä vaahterasirappi. Lisää loput aineet kattilaan ja sekoita tasaiseksi.
- 2 Levitä muruseos uunipellille leivinpaperin päälle ja paista 185°C asteessa noin 15-20 minuuttia kunnes paistoksen pinta alkaa ruskistua. Anna jäähtyä huoneenlämmössä.
- 3 Mittaa kaikki omenakompotin ainekset kattilaan ja laita kattila keskilämmölle. Kiehauta ja keitä noin 5 minuuttia. Siirrä jäähtymään.
- 4 Kaavi vaniljatangon sisus ja mittaa mascaronemoussin loput ainekset kulhoon. Vatkaa kokonaisuus keskikovaksi vaahdoksi.
- 5 Lämmitä rahkaletut pakkauksen ohjeen mukaan. Annostele rahkalettujen päälle kompottia, mascaronemoussea ja lopuksi murusta päälle kauracrumblea.

Voit tarjoilla tämän reseptin monella tapaa; esimerkiksi lautasannoksena, taco-tyylisesti katuruoka-annoksena tai take away -kulhossa trifle-tyylisesti.





Atria Foodservice
PL 900, 60060 Atria
Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice –myynti
puh. 010 316 8712, 0800 198 500
atriaammattilaiset.fi/foodservice

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

 [atriafoodservice_suomi](https://instagram.com/atriafoodservice_suomi)

