



Pesto-broileripaistos

28 annosta /GN-vuoka

Ainekset

Mausteseos:

0,050 kg	KNORR Kylmäliukoinen tärkkelys
0,040 kg	KNORR Kanaliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L
0,015 kg	Suola

Kastikeaineet:

1,000 kg	Ruokakerma 15 % laktoositon
0,200 kg	Juustocrème, laktoositon
0,020 kg	Pesto, maustetahna
0,500 kg	Apetit Kotimaista Hienonnettua pinaattia paloina
3,000 kg	Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
0,500 kg	Broilerin jauhelihaa, kypsä

Valmistus

1. Sekoita mausteseoksen ainekset erillisessä astiassa.

2. Punnitse GN- vuokaan pinaatti, peruna-sipulisekoitus sekä broilerin jauheliha. Sekoita kevyesti ja tasoita pinta.

3. Sekoita mausteseos, ruokakerma, juustocrème sekä pesto hyvin keskenään.

4. Kaada kastike vuokaan ja siirrä kylmäsäilytykseen tai kypsennä heti.

KYPSENNYS

5. Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140 °C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75-80 °C.