

PATU LOUNAS KLUBI



SAMI GARAM INNOTI GASTRO-MESSUILLA.

Palvelutukkurit tunnetaan monien laadukkaiden lounasravintoloiden luottokumppanina. Menestyvät asiakkaamme painottavat ostojen merkitystä taloudellisesti kannattavassa lounasruokailussa.

Gastro-messuilla Palvelutukkurit esittelivät lounasklubi-konseptiaan. – Meidät tunnetaan erityisesti osaamisestamme lounastarjonnassa. Pääraaka-aineen hinta, resepti-ideat, kotimainen lähiruoka sekä nopeat toimitukset ovat meidän vahvuuksiamme, Palvelutukkuriin toimitusjohtaja Jouni Säde luettelee.

– Rakensimme Gastro-messuille lounasklubimme ensimmäisen kolmen aterian kokonaisuuden lounasravintoloille. Ajatuksenamme on nostaa hinnaltaan kilpailukykyisiä ja maultaan herkullisia tuotteita valmiina ja helposti käyttöön otettavina kokonaisuuksina.

Palvelutukkuriin henkilökunnassa on keittiöalan osaajia ja asiakkaat saavat apua ruokalistojen suunnitteluun. – Jatkossa teemme lisäksi yhteistyötä keittiömestari Sami Garamin kanssa. Hän oli messuilla mukana maistattamassa ja innostamassa, ja hän suunnittelee meille tulevaisuudessa myös lounasklubin aterioita. Tässä lehdessä esittelemme kolmen messulounaamme reseptit, Jouni Säde toteaa.

"Kokkien tekemät halloumi-punajuuri-pihvit ovat kasvis-herkku parhaimmillaan. Kotimainen ohra on erinomainen vaihtoehto riisille."

LOUNAS
KLUBI

Halloumi-punajuuripihvi, ohratto ja lämpimät kasviset



Halloumi-punajuuripihvit, ohratto ja lämpimät kasviset

10 ANNOSTA

- 30 kpl Lagerblad Foodsin Halloumi-punajuuripihvejä (kypsä pakaste 40 g)
- 5 dl esikypsytettyjä rikottuja ohrasuurimoita
- 2 sipulia
- 4 valkosipulinkynttä
- 2,5 dl valkoviiniä oliiviöljyä sipulien kuullottamiseen
- 1,1 l kana- tai kasvislientä suolaa ja pippuria raastettua parmesania

TARJOILUUN

kauden kasviksia ja kermaviilikastiketta

1. Valmista ohratto: Kuutioi sipulit pieniksi ja kuullota oliiviöljyssä. Lisää joukkoon ohrasuurimot ja sekoittele hetki. Kaada sekaan valkoviini ja anna sen haihtua. Kaada kattilaan kana- tai kasvislientä noin 2 dl kerrallaan, kunnes edellinen neste on imeytynyt. Jatka, kunnes ohra on kypsää (noin 20–30 minuuttia). Älä kypsennä liikaa. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää juuri ennen tarjoilua raastettua parmesania.
2. Kuumenna halloumi-punajuuripihvit pakkauksen ohjeen mukaan.
3. Tarjoile kauden lämpimien kasvisien ja esimerkiksi kermaviilikastikkeen kera.

Uuniperuna lohitäytteellä

10 ANNOSTA

- 10 isohkoa Rosamunda tai Bella Rosa -perunaa

TÄYTE

- 2 sipulia kuutioituna
- 200 g kylmäsavulohta suikaloituna
- 400 g laktoositonta kermaviiliä
- 1 dl hienonnettua tilliä mustapippuria myllystä
- 1 rkl sitruunamehua

KORISTELUUN

hienonnettua ruohosipulia tai muita yrtejä

TARJOILUUN

raikkaan tuoresalaatin ainekset

1. Pistelee hyvin pestyihin perunoihin haarukalla muutamia reikiä ja kääri ne yksitellen folioon. Paista perunoita uunissa, 225 asteessa 50–60 min. perunoiden koosta riippuen.
2. Sekoita kermaviili, suikaloitu kylmäsavulohi, kuutioitu sipuli ja hienonnettu tilli keskenään.
3. Mausta sitruunamehulla, mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla.
4. Täytä uuniperuna lohitäytteellä ja koristelee hienonnetulla ruohosipulilla tai muilla yrteillä.
5. Tarjoile uuniperunan rinnalla raikasta tuoresalaattia.



Uuniperuna lohitäytteellä

"Sitruunamehulla
maustetusta kermaviilistä
syntyy helposti
herkullinen pohja
lohitäytteelle."



LOUNAS
KLUBI

Ramen lihapullakeitto

"Patun paremmat lihapörykät osoittautuivat messuvieraiden suosikiksi. Lisäsimme ne trendikkäästi ramenkeittoon."

LOUNAS
KLUBI



10 ANNOSTA

- 4,0 l valmista ramenlientä (Sooci tai Home Chef)
- 40 kpl Patun parempi naudanlihapörykkä (raakapakaste)
- 700 g ramen- tai vehnänuudelia
- 250 g pakastemaissia
- 200 g porkkanaa viipaloituna
- 150 g pak choita tai lehtipinaattia hienonnettuna
- 100 g mungpavun ituja
- 3 dl kevätsipulin vartta hienonnettuna
- 5 kananmunaa keitettynä

KORISTELUUN

punaista chiliä ja tuoretta korianteria

1. Kypsennä lihapörykät joko uunissa tai keittäen pienessä osassa ramenlientä.
2. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta ne.
3. Kuumenna jäiset maissit ja kypsennä porkkanaviipaleet.
4. Lämmitä ramenliemi kiehuvaaksi.
5. Jaa kypsennetyt lihapörykät ja nuudelit annoskuhloihin ja kaada kuuma liemi annosten päälle.
6. Lisää annoksiin maissit, porkkanaviipaleet, pak choit, mungpavun idut, kevätsipulit ja kananmunan puolikkaat.
7. Koristele muutamalla viipaleella chiliä ja korianterin lehdillä.