



Maukkaat ja helpot tarjottavat kesäkauden lounaspöytiin

"Patun Kievin kana
valkosipuli-yrttitäytellä
on laadukas ja valmiiksi
maustettu pakaste.
Siitä syntyy tasalaatui-
nen lounas silloinkin,
kun työvoimaa on
vähän."



Culinary Team
Finland

Patu Kievin kana valkosipuliyrttitäytteellä



(20 annosta)

20 kpl Patu Kievin kanaa valkosipuliyrttitäytteellä

öljyä paistamiseen

2 kg Patu pitkäreisiä

5,5 l kasvislientä

5 dl sitruunamehua

2 rkl suolaa

1,5 kg pakasteherneitä

suolaa

mustapippuria

laktoositonta voita paistamiseen

Patu valkosipulikastiketta

1. Huuhtelee riisistä ylimääräinen "jauho" pois kylmällä vedellä, ja anna kuivahtaa siivilässä tai reikäpakissa.

2. Mittaa kasvisliemi ja sitruunamehu kattilaan suolan kanssa, sekoita huolellisesti. Lisää riisi ja keitä miedolla lämmöllä kypsäksi. Tarvittaessa lisää kypsennyksen loppuvaiheessa kattilaan vettä, mikäli tarvitset lisää nestettä riisin kypsentämiseen.

3. Paista edellisena päivänä jääkaappiin sulamaan otetut kievin kanat kuumalla pannulla kypsiksi ja kauniin kullanuskeiksi pannulla öljyssä. Kana on jo valmiiksi maustettu, joten suolaa, pippuria tai muuta maustetta ei tarvitse käyttää!

4. Lämmitä kasari tai pannu keskilämmöllä ja lisää reilu nokare voita. Mikäli voi ruskistuu, lämpö on liian kova. Freezaa edellisena päivänä jääkaappiin sulamaan otetut pakasteherneet pannulla voissa. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sulaneet herneet valmistuvat nopeasti 2-3 minuutissa tarjoiltaviksi. Liian kauan kypsennetyt herneet menevät ruskeiksi ja ruttuisiksi.

5. Kastikkeeksi sopii mainiosti Patun valkosipulikastike!

Vinkki! Mikäli haluat herneisiin lisää makuja, voit käyttää tähtianista tai sitruunan kuorta. Älä kuitenkaan paista sitruunan kuorta, vaan lisää se juuri ennen annoksen kasaamista, jotta maku ei muutu kitkeräksi!



TYYLIIKÄÄT, MUSTAT GN-ASTIAT PATUN VALIKOIMASTA.

Patu Grillimakkarat, yrttiperunat ja coleslaw

(20 annosta)

4 kg Patu Grillimakkaraa
4 kg jauhoista perunaa, esim. rosamunda
1 puntti tuoretta rosmariinia
1 puntti tuoretta timjamia
4 valkosipulinkynttä
2 dl oliiviöljyä
suolaa
mustapippuria

COLESLAW

2 kg kaali-porkkanaraastetta
1 l pikkelilientä
350 g Patu täysmajoneesia

TARJOILUUN

Patu sinappia ja ketsuppia

1. Pikkelöi kaali-porkkanasuikaleet esim. vakuumissa jo edellisenä päivänä, jotta kaali ja porkkana ehtivät kypsyä ja pehmetä hieman etikassa.
2. Valuta pikkelöintiliemi huolellisesti siivilässä tai reikäpakissa, ja tarvittaessa

purista vielä käsin nestettä pois niin paljon kuin mahdollista. Sekoita majoneesin kanssa huolellisesti sekaisin.

3. Pese perunat huolellisesti ja leikkaa haluamaasi muotoon. Nopein ja yksinkertaisin on pituussuunnassa puoliksi.

4. Irrota rosmariinista ja timjamista lehdet irti rangoista ja kuori valkosipulit. Silppua todella pieneksi silpuksi ja lisää oliiviöljyn sekaan.

5. Mausta perunat yrttiöljyllä, suolalla ja mustapippurilla. Kypsennä 225 asteisessa kiertoilmalla n. 25 min., kunnes kypsiä ja perunat ovat saaneet kauniin paistoväriin. Tarkista kypsyys ennen tarjoilua!

6. Tee makkaroihin veitsellä pieniä viiltoja ennen paistoa, jotta kuori ei pääse "pokahtamaan" hajalle. Paista makkaroitten pinta rapeaksi kuumalla pannulla tai 225 asteisessa uunissa.

7. Tarjoile Patu sinapin ja/tai Patu ketsupin kera.



Kummikokki Jani Salmelan vinkit

- Raikas coleslaw on täydellinen lisäke grillimakkarateriaan. Laita coleslaw valmistumaan jo edellisenä päivänä. Näin se saa riittävästi aikaa maustua ja pehmentyä.

- Voit kypsentää perunat ja makkarat samassa uunissa samaan aikaan ja säästää näin sähköä.

- Perunoita ei kannata leikata kovin pieniksi, maksimissaan kahdeksaan osaan, jotta ne ehtivät kypsyessään saamaan makua tuovan paistopinnan.

Käytä vain jauhoisia perunajalukkeita!

- Grillimakkara on mitä parhain kesäkauden lounasvaihtoehto ja terassitarjoilun klassikko. Grillimakkara sopii myös tapahtumatarjoiluun.



Culinary Team
Finland