KNJIGA RECEPTOV













ZELENI SMUTI

Viher smoothie / green smoothie
2 pss avocado
2 pss omenakuutio
3 prk hedelmä sosetta / 3 prk fruit mix
2 tlk omenamehu / 2 tlk apple juice
4 dl sitruunamehua / 4 dl lemon juice
Inkivääriä / ginger
n. 4pss pinaattia / 4 pss spinach



TESTO ZA VAFLJE

Vohvelitaikina / Waffle dough
20 kananmunaa / 20 eggs
3 1 maitoa / 3 l laktose free milk
1 | kevyt kermaa / 1 | light cream
3,5 l vehnäjauhoja / 3,5 l wheat flour (1,5 ps)
5 tl leivinjauhetta / 4 tbs baking powerd
4 tl suolaa / 4 tbs salt
1 plo / 1 bottle xtra margariini



POMARANČNI SMUTI IZ RAKITOVCA

Tyrni-appelsiini-smoothie / Sea buckhtron - orange smoothie
1 kg tyrni pyree / 1kg sea buckhtron pyree
1 l appelsiinimehu / 1l orange juice
1 ast luonnonjogurtti / 1 jar natural youghurt
Mix everything



SMUTI Z JAGODO IN BAZILIKO

Mansikka-basilika smoothie / strawberry - basil smoothie
5 kg mansikka / 5 kg strawberry
1,5 l omenamehu / 1,5 l apple juice
1dl basilika / basil
Mix with bamix



UMEŠANA JAJCA IN PEČENA ZELENJAVA



Mix with bamix
Munakokkeli / scarambled eggs
1 box munamassa / 1 box crushed eggs
3 l rasvatonmaito / 3 l fat free milk
2 1 kevyt kerma / 2 l light cream
1,5 tl suola / 1,5 tsb salt



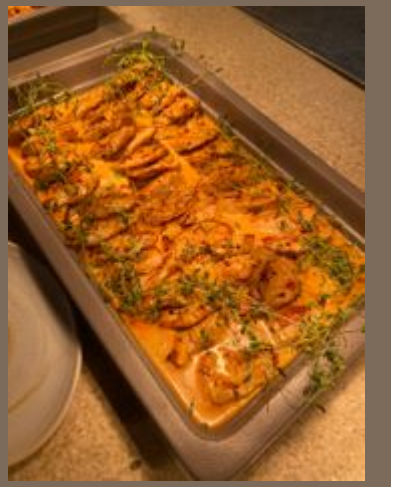
MENIJI

Meni 1
29.2.2024















Meni 2
23.2.2024













Meni 3
15.4.2024



























Meni 4
16.4.2024























BUČNA JUHA

4,00 L
EVGRI KURPITSAKEITTO 22 PUMPKIN SOUP
MÄÄRÄ YKS. LISÄTIETO

SIPULI SUOMI	0,5	KG	ONION
CHILIPAPRIKA PUNAINEN 1KG	0,035	KG	CHILI
ICEC KURPITSAKUUTIO 15MM 2,5KGX4	2,5	KG	FROZEN PUMPKIN
KUORITTU VALKOSIPULINKYNSI 1KG GARLICA	0,05	KG	GARLIC
MEIRA HIENO MERISUOLA 800GX12	0,05	KG	SALT
CAPSI MUSTAPIPPURI ROUH 400G	0,015	KG	BLACK PEPPER
GEN RYPSIOLJY	0,35	L	OIL
INKIVÄÄRI PURÉ 2X750G PROFF 19743101	0,07	KG	GINGER PUREE
KRAANA VESI	1	L	WATER
SPICE UP KOOKOSKERMA 1LX6	1	L	COCONUT CREAM

VALMISTUSOHJE:
Pilko sipulit ja chili. Freesaa kurpitsakuutioiden kanssa.
Lisää mausteet ja lisää vesi niin etta kurpitsat peittyy.
Keitä kurpitsat kypsäksi
Aja kurpitsat blenderissä sileäksi.
Sekoita kookoskerman kanssa.
Tarkasta sakeus ja maku.
CUT ONION, GARLIC AND CHILI, FRY WITH PUMPKIN ADD SPICES AND WATER, AND COOK UNTIL SOFT.
PUREE, CHECK TASTE AND THICKNES



CREME BRULEE

EVGRI LAKRITSI CREME BRULEE 22
NIMIKE LIQOURICE CREME BRULEE
MÄÄRÄ YKS.
VALMISTUSOHJE:

1. Kiehauta kerma-maito ja vaniljajauhe.
2. Sekoita keltuaiset ja sokeri, lisää kiehautettu kerma-maitoseos.
3. Mausta lakusiirapilla.
4. Anna massan maustua ja jahtya
5. Voitele aluminivuoat ja annostele bruleemassa vuokiin, 1dl/vuoka.
6. Kypennä kiertoilmauunissa 95 °C:ssa 1h, Annoskoko 1 al/0,09Kg

2,10 L
LISÄTIETO

GEN LAKTON VISPIKERMA UHT		L	CREAM
GEN LAKTON KEVYTMAITOJUOMA	0,5	L	MILK
WIBERG JAUHETTU VANILJA 100GX4	0,001	KG	VANILLA POWDER
VAPAA KELTUAISMASSA LL 1KG PROEGG MX	0,35	KG	EGG YOLKS IN A CAN
GEN KIDESOKERI	0,2	KG	SUGAR
GEN MODO SIIRAPPI LAKU	0,12	L	LIQOURICE SYRUP

BRING TO BOIL CREAM, MILK AND VANILLA.
MIX SUGAR AND EGG YOLKS, ADD WARM CREAM SEASON WITH LIQOURICE SYRUP, LET COOL DOWN.
PUT 1DL IN BRULEE DISH. COOK IN 95 DEGREES FOR 1dl/0,09kg



METINA KREMA

EVGRI MINTTU PATISERIE 22
VALMISTUSOHJE:
Kiehauta minttu ja maito. Anna maustua vähintään 1h.
Sekoita muut aineet kulhossa.
Siivilöi mintut maidosta ja kiehauta maito uudelleen ja
yhdista aineet kokoajan sekoittaen.
Kypsennä vesihauteessa kunnes seos paksuuntu selvästi.
Jäähdytä.
0,31 KG
MARA YKS. LISTIETO

GEN LAKTON KEVYTMAITOJUOMA	0,8	
MINTTU PUNTTI 75 G	0,008	KG
GEN KIDESOKERI	0,05	KG
MAIZENA MAISSITARKKELYS 2,5KGX4	0,02	KG
WIBERG JAUHETTU VANILJA 100GX4	0,001	KG
VAPAA KELTUAISMASSA LL 1KG PROEGG MX	0,06	KG





À LA CARTE
JEDI

















