

## Mahtavia uusia makuja!

**Uudet makuhermoja hivelevät Kotigastronomi-tuotteet valmiina valtaamaan koti-keittiöt! RUB -valikoimamme on täydentynyt aromikkailta uutuuksilla. Salaattikastikevalikoima on laajentunut ja kotileipureita hemmotellaan uutuustuotteilla.**

### RUB Grilled Steak **uusi**

Erinomainen mausteseos kaikenlaisten lihojen pinta-maustamiseen. Sopii myös kastikkeisiin ym. ja voit kokeilla myös kalalle. Liha voidaan maustaa juuri ennen paistoa/grillausta.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 818 80 g 3,90 €**



### RUB Roasted Chicken **uusi**

Sopivan potkuinen RUB broilerille ja kalkkunalle, sisältää mm. paprikaa, valkosipulia ja yrttejä. Kokeile myös tortillatäytteisiin, joissa broileria tai kasviksia.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 819 80 g 3,90€**

#### Vinkki:

Maustevoita saat sekoittamalla RUB-mausteseoksesta makusi mukaan hieman pehmenneen voin joukkoon, kääri voi tiukalle rullalle esim. folioon tai leivinpaperiin ja laita pakastimeen. Leikkaa voista pihvin päälle sopivia voinaappeja.

### RUB Sweet Pork **uusi**

Todellinen täsmämauste olitpa sitten grillamassa, tekemässä ribsejä tai kokkaamassa jotain muuta maistuvaa possua.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 821 80 g 3,90€**

#### RIBSIT



Noin 1,2 kg maustamattomia ribsejä  
6-7 rkl Rub Sweet Pork  
rypsiöljyä

Keitä ribsejä vedessä noin 1 ½ tuntia. Nosta pois kattilasta ja poista kalvo veitsen kärjellä. Valele sudilla rypsiöljyä ribsien molemmin puolin. Hiero RUB Sweet Pork tasaisesti ribsien pintaan molemmin puolin. Paista 150 asteisessa uunissa rapeaksi noin 45 minuuttia. Lisäkkeeksi sopii salaatti ja halutessa vielä BBQ-kastike ribsien dippaamiseen.



## RUB Allround

Monikäyttöinen seos, joka sopii lihalle, kalalle ja kasviksille, maustevoihin ja -öljyyn.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 812 80 g 3,90 €**

## RUB Chili

Tuo mukavaa tulisuuutta grilliherkuille ja voit maustaa sillä myös esim. tortillan täytteeksi tulevan jauhelihan. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 813 80 g 3,90 €**

## RUB Coconut-Ginger

Kookoksen, inkiväärin, yrttien ja mausteiden yhdistelmä, joka saa jo tuoksullaan veden kielelle. Sopii mm. kalalle ja kanalle.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 815 80 g 3,90 €**

### KOOKOS-INKIVÄÄRI LOHI

neljälle:

500 g lohta

4 tl Rub Coconut-Ginger

500 g wokki kasviksia

3-4 tl Vegetarian tai 4-5 tl Toscana Mix ruokaöljyä

Leikkaa puolen kilon lohifile 4 osaan pystysuunnassa niin, että jokaiseen palaan jää nahka. Mausta Rub Coconut-Gingerillä.

Aloita paistamalla kaunis väri lohien pintaan. Käännä ja paista kypsäksi nahkapuoli pannulla. Vokkaa vihannekset pienessä öljymäärässä. Mausta.



## RUB Hot Lemon

Raikkaan sitruunainen maustesekoitus sopii parhaiten kalalle, äyriäisille ja kanalle, sisältää aitoa sitruunaa. Kokeile myös salaattinkastikkeessa öljyyn sekoitettuna. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 814 80 g 3,90 €**

## RUB Smoky BBQ

Suorastaan "ihanan vahva" sekoitus mausteita ja savun makua, herkullista grillilihoille, sisältää mm. savupaprikaa, rosmariinia ja juustokuminaa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 816 80 g 3,90 €**



## Riistamauste, suolaton

uusi

Suolaton usean eri mausteen seos, missä katajanmarja ja valkosipuli viettelevästi yhdistyvät riistaruokia maustamaan.

Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

**Nro 809 80 g 4,40**



uusi

## Kebab-ainekset

**Kotona tehdyn herkullisen kebabin valmistus on nyt helppoa.** Tarvitset vain tämän mausteseoksen ja jauhelihan (nauta tai broileri). Pussin mukana on valmistusohje. Yksi pussi / 1 kg lihaa. Valmiista kebabtangosta voit veistellä juustohöylällä lastuja, joita voi myös pakastaa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1341 50 g 3,50**



## Tumma suuruste <sup>uusi</sup>

Suurusta helposti ja kätevästi esimerkiksi lihapadat ja suikalepaistit.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1360 150 g 3,80 €**

## Toscanan Mix leivälle ja kasviksille <sup>uusi</sup>

Ihanan helppo leivänpäällinen. Sopii erinomaisesti myös uunikasviksille.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1284 70 g 3,90 €**

**Vinkki:** Viipaloi maalaisleipää, voit halutessasi myös paahtaa leipäviipaleet. Levitä ohjeen mukaan tehty Toscanan mix leipiä päälle. Tarjoile alkupaloina.

## Kreikkalainen salaattinkastike <sup>uusi</sup>

Tästä salaattinkastikkeesta löytyy sopivasti hapokkuutta mm. omenahapon ja sinapin ansiosta. Lisää vain vesi ja öljy. Halutessasi voit lisätä myös hieman valko- tai punaviinietikkaa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1280 70 g 3,90 €**



## FETA-SALAATTI á la KOTIGASTRONOMI

salaattia  
tomaattia  
kurkkua  
tummia oliiveita (esim. Kalamata)  
sipulia viipaloituna  
Kotigastronomin kreikkalainen salaattinkastike  
öljyä, vettä

Tee kreikkalainen salaattinkastike pussin ohjeen mukaan. Laita viipaloituneet sipulit marinoitumaan salaattinkastikkeeseen. Kokoa salaatti muista aineksista, ja nosta marinoituneet sipuliviipaleet salaatin sekaan.

## Ranskalainen salaattinkastike <sup>uusi</sup>

Nauti yrttien ja sipuleiden harmonisesta yhdistelmästä. Lisää vain vesi ja öljy. Halutessasi voit lisätä myös hieman valko- tai punaviinietikkaa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1282 70 g 3,90 €**

## NIZZAN SALAATTI

150 g keitettyä perunaa (4-5 kpl)

100 g tuoreita tai pakastepapuja

2 tomaattia

1 iso sipuli

2 kovaksi keitettyä kananmunaa

1 salaatinkerä

1 purkki tonnikalaa

mustia oliiveja

kapriksia

Kastike:

Kotigastronomin ranskalainen salaattinkastikejauhe + öljy + (valkoviinietikka).

Keitä pavut kypsiksi miedosti suolatussa vedessä. Kuutioi keitetyt perunat, pilko sipuli ja salaatti. Lohko tomaatti ja munat. Lado ainekset päällekkäin, kaada kastike salaatin päälle.

## Italialainen salaattinkastike <sup>uusi</sup>

Välimerellinen tuulahdus, mistä makuina erottuvat mm. valkosipuli ja paprika. Lisää vain öljy ja vesi. Halutessasi voit lisätä myös hieman valko- tai punaviinietikkaa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

**Nro 1278 70 g 3,90 €**

## MARINOIDUT GRILLIPAPRIKAT

2 punaista paprikaa

2 keltaista paprikaa

Marinadi:

1½ rkl Kotigastronomin salaattinkastikejauhetta

3 rkl öljyä

3 rkl vettä

Halkaise paprikat ja grillaa niitä sisäpuoli hiililosta kohti. Grillaa (n. 15 min), kunnes kuori on mustapilkullinen ja alkaa kuplia. Jäähdytä paprikat paperipussissa ja poista kuoret ja siemenet, leikkaa paprika leveiksi suikaleiksi ja pane astiaan. Kaada marinadi päälle ja anna marinoitua muutama tunti. Tarjoa grillatun ruoan lisäkkeenä.

## Suklaasihara Mansikka

uusi

Uusi söpö mansikkasihara saa makunsa luontaisesta mansikka-aromista. Koristeeksi leivonnaisille ja jälkiruokiin. Gluteeniton.

**Nro 1473 100 g 4,90 €**



## Suklaasihara Appelsiini

Pirteän oranssinen suklaasihara, joka maistuu raikkaalle appelsiinille. Koristeeksi leivonnaisille ja jälkiruokiin. Gluteeniton.

**Nro 1472 100 g 4,90 €**

## Suklaasihara Tumma suklaa

Tummasta suklaasta valmistettu koriste kaikkeen leivontaan ja jälkiruokiin. Kaunista ja hyvän maakuista myös jäätelö- tai rahka tms. annoksen päälle. Laktoositon, gluteeniton.

**Nro 1474, 100 g 4,90 €**



## Sitruunajauhe

Uudistettu ja entistä sitruunaisempi maku. Käytetään sitruunan asemesta ruoanlaitossa ja leivonnassa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

**Nro 1605 50 g 4,40 €**

uusittu

**Vinkki:** Sitruuna-vaniljakreemi: 2 tl sitruunajauhetta ja 1 dl kreemijauhetta. Sitruunatee: ¼ tl sitruunajauhetta ja 2 dl teetä. Kastikkeet n. 1-2 tl sitruunajauhetta ja 2-3 dl valmista kastiketta (esim. Hollandaise,..).

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi



## Tumma ja Vaalea kuorrute

Tummasuklaan ja valkosuklaan makuiset kuorrute-suklaat ovat helppokäyttöisiä, riittoisia ja maukkaita. Kuorruta kakut ja koristele muffinit, piparkakut yms. Kaada sulatettua suklaata hedelmien päälle tai kruunaa jäätelöannos makoisalla suklaakastikkeella.

Tummakuorrute on laktoositon, gluteeniton, maidoton ja vaaleakuorrute on gluteeniton.

**Nro 1610, TUMMA KUORRUTE 400 g 6,90 €**

**Nro 1611, VAALEA KUORRUTE 400 g 6,90 €**

## PAISTETUT BANAAINIT RETROTYYLIIIN



2 banaania  
1-2 rkl voita  
2 tl kanelia  
1 1/2 tl kardemummaa  
riippaus sokeria  
tummaa kuorrutetta  
(chilijauhetta)

Kuori banaanit ja viipaloi ne paksuiksi viipaleiksi. Kuumenna rasva ja kaneli pannulla tai muurinpohjapannulla. Paista banaanipalat rasvassa kauniin ruskeiksi noin 2-3 minuuttia. Mausta banaanit kardemummalla ja sokerilla.

Sulata Tummasuklaa kuorrutetta banaanien päälle ja mausta suklaa halutessasi ripauksella chiliä.

## Sitruuna kuorrute

uusi

Kuorutteen vahva aito maku tulee tuotteessa käytetystä sitruunajauheesta. Kuorruta kakut, muffinsit ja muut leivonnaiset. Gluteeniton.

**Nro 1609 400 g 6,90 €**

