

Vaivatta valmista - arjesta juhlaan!

Syksy tuo mukanaan ruoanlaiton arkiset kiireet. Näitä helpottamaan Kotigastronomit tarjoavat käden käänteessä valmistuvia ateriaratkaisuja. Ne sopivat niin arkeen kuin juhlapöytiinkin!

Riista Gourmet

Eränkävijöiden elämään ma-kua tuomaan olemme koonneet Riista Gourmet -pak-kauksen niin lahjaksi kuin omaa saalista maustamaan. Valmista esim. hirvipaisti pu-naviinikastikkeella tai käytä lihaisaan riistapataan.



Punaviinikastike 100 g (L,G,M,V)

Riistamarinadi 100 g (L,G,M)

Riistamauste, suolaton 80 g (L,G,S,M)

Nro 8951 12,90 €

Makuraadin suosikit, täysin uudistetut klassikkokastikkeet

Pippurikastike ja Ruskeakastike ovat entistäkin maukkaampia. Ne ovat maidottomia, gluteenittomia, laktoosittomia ja vegaanisia ja sopivat entistä useam-malle käyttäjälle. Pussin ohjeen mukaan jauhe ja kyl-mä neste sekoitetaan ja kiehautetaan. Nesteenä voi käyttää vettä, maitoa, kermaa, soija- tai kaurakermaa.

Pippurikastike

UUSI

Kotigastronomi Pippurikastike sopii loistavasti niin broi-lerin, porsaan kuin naudanlihallekin. Pippurikastikkeella kruunaat esim. pihvit, uunipaistit ja suikalepadat, kasvis-ruokia unohtamatta. (L,G,M,V).

Nro 1175 100 g 4,30 €

Ruskeakastike

UUSI

Kotigastronomi Ruskeakastike täydentää kaikkien liha-ruokien makua. Se sopii erityisesti perinteisten kotiruo-kien kuten kaalikäärleiden, jauhelihipihvien tai lihapyö-ryköiden lisukkeeksi. (L,G,M,V).

Nro 1195 150 g 5,90 €

Riittoisa pakkauskoko!



Currykastike

UUSI

Mieto, pehmeä ja kermanen maku. Täydellinen kumppa-ni kanalle, kalkkunalle, kalalle ja kasviksille.

Vinkki: kokeile myös broiler- tai lihapyöryköiden kanssa. (L,G,M,V).

Nro 1122 100 g 4,30 €

Helppo kana-currykastike



Paloittele grillattua broileria tai ruskista broilerin suikaleita (mausta).

Tee currykastike ohjeen mukaan ja lisää joukkoon broilerinsuikaleet/palat.

Tarjoile keitetyn riisin kanssa. Osan kastikkeessa tarvittavasta nesteestä voit korvata kookosmaidolla.



Laktoositon = L, Gluteeniton = G, Suolaton = S, Maidoton = M, Vegaaninen = V, Vähälaktoosinen = VL

Lihapulla-ainekset

Mauste- ja kiinteytysaine pihvi-, pyörykkä ja mureketaikinois-sa. Tästä ei pyörykät parane! Myös gluteeniton vaihtoehto. Broilerpyörykät, kalapyörykät, lihapyörykät, riistapyörykät; Kotigastronomi Lihapulla-aineksilla onnistut aina! Aineksissa on mukana kaikki tarvittavat ainesosat, lisää vain nesteen ja jauhetun lihan/kalan.

Lihapulla-aines (L) Nro 1344 300 g 6,70 €

Lihapulla-aines, gluteeniton (L,G,M,V)

Nro 1345 300 g 6,70 €

Uusi pakkaus ja koko!



Kalapyörykät

1 dl Lihapulla-ainesta
2 dl kermaa tai ruokakermaa
400-500 g jauhettua kalaa
tillillä maun mukaan

Sekoita ainekset. Muotoile pyöryköiksi tai pihveiksi. Paista pannulla, grillissä tai uunissa. Tarjoile (persilja)muussin ja esim. Sitruunatillidipin kanssa.

Lihapyörykät

1 dl Lihapulla-ainesta
2 dl nestettä (vesi, vichy, kerma, maito jne.)
400-500 g jauhelihaa.

Sekoita ainekset. Muotoile pihveiksi, pyöryköiksi, kebakoiksi tms. Paista pannulla, grillissä tai uunissa. Voit myös tehdä massasta uunimurekkeen.

Tarjoile keitettyjen perunoiden, uuniperunoiden, lohkopurunoiden tai muussin kanssa. Kastikkeeksi sopii erinomaisesti uudistettu Ruskea- tai Pippurikastike!



Vinkit:

- * Lindströmin pyörykät tai -pihvit saat vaivattomasti lisäämällä murekeseokseen Kotigastronomi Punajuurirouhetta.
- * Porkkanaiset pyörykät tai pihvit saat, kun lisäät murekeseokseen Kotigastronomi Porkkanaraetta
- * Vaihtelua murekeseoksiin saat myös Kotigastronomi Paprikamixillä tai Pinaattirouheella

Pinaattirouhe (L,G,M,V,S) Nro 597 40 g 3,90 €

Porkkanarae (L,G,M,V,S) Nro 602 150 g 4,20 €

Punajuurirouhe (L,G,M,V,S) Nro 603 120 g 4,10 €

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi

www.kotigastronomi.fi

Italian Pata, raketti-spagetilla

Lisää joukkoon jauhelihaa. Voidaan myös gratinoida uunissa juustoraasteen kera. (L,M,V).

Nro 1326 200 g 4,20 €

Intian Pata, riisillä

Itämaistyyppinen pataruoka, johon sopii lisukkeeksi kanasuikaleet. (L,G,M,V).

Nro 1323 210 g 4,50 €

Texmex Pata, riisillä

Meksikolaistyyppinen pataruoka, jonka höystät jauhelihalla ja/tai pavuilla. (L,G,M,V).

Nro 1331 180 g 3,90 €

Täytetyt paprikat

Texmex pata-aines
6-8 paprikaa
juustoraastetta

Pese ja halkaise paprikat. Valmista Texmex pata pussin ohjeen mukaisesti. Täytä paprikat valmiilla Texmex padalla. Nosta paprikat uunipellille, ripottele päälle juustoraastetta. Hauduta uunissa 175-200 asteessa noin puoli tuntia.



Napolin Pata, makaronilla (L,M,V). Nro 1327 210 g 4,20€

Thai Pata, riisillä (L,G,V). Nro 1332 180 g 3,90 €

Toscanean Pata, makaronilla (VL). Nro 1330 185 g 4,20 €

Vaniljakreemi -jälkiruokien kruunu!

Suosion salaisuus on hyvä maku ja helppokäyttöisyys. Veteen sekoitettuna; leivokset, viinerit, pullat ja piirakat. Kermaan sekoitettuna; kakut, letut, marjat ja erilaiset jälkiruoat. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1515, 300g 6,90 €

Uusi pakkaus ja koko!

Sitruunainen puolukkapiiras

Valmis torttupohja tai lempireseptilläsi tehty

Täyte:

n. 100 g Kotigastronomi Sitruunakuorrutetta
vajaa 1 dl vaniljakreemijauhetta
3 dl maitoa
250 g rahkaa

Pinnalle:

150 g puolukoita ja tomusokeria

