

Atria[®]

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

ATRIA
MUREA

KIIREISEN PÄIVÄN
PELASTAJA



AMMATTILAISTEN SUURSUOSIKKI — ATRIA MUREA

Unohda pitkät kypsennysajat, pikainen kuumentaminen riittää! Lihaisan ja ryhdikkään rakenteensa ansiosta Murea on aina mehukas, irtonainen ja painoan runsaamman oloinen. Lisäksi se on 100 % suomalaista lihaa – ei kalvoja, rustoja, sattumia tai pakkauksessa olevaa nestettä.

Kokeile sekä buffet- että annosruokailussa sekä salaattipöydässä, mutta myös yllättävissä tilanteissa. Murea helpottaa vaikeampia reseptejä ja tekee helpoista todella nopeita. Tuoreena ja pakasteena myytävä Murea vähentää myös hävikkiä. Huomaa, että tuotesarjassa on kaksi uutta, irtopakastettua tuotetta, joissa on ruoanlaittoa nopeuttava paahtopinta valmiina.

Kypsä Atria Murea on lihaisa ja kohtuuhintainen kiireisen päivän pelastaja, joka sopii myös mainiosti kylmävalmistukseen.

SISÄLLYS

Kurpitsakäristysvuoka	4	Sitruunainen possuohratto	23
Välimeren kanaa	5	Kiinalainen pata	24
Meksikonkeitto	6	Intialainen kanapata	25
Härkäpunajuuripaistos	7	Kreikkalainen kanalasagne	26
Mausteinen kebabkiausaus	8	Possu-kurpitsakastike	27
Kebab paahtetuilla kasviksilla ja riisillä	9	Kanaa, avokadoa ja tomaattia	28
Tikka masala	10	Mureaa kebabia, cheddaria ja jalapenoa	29
Tex-mex kanapizza	11	Murea maistuu myös kylmänä	30
Sesongin pyttipannu	12		
Syyspiirakka	13		
Parsakaali-nautawok	14		
Hunajainen kanaohratto	15		
Metsästäjän härkäruukku	16		
Puttanesca uunipasta kanalla ja kukkakaalilla	17		
Loaded fries murealla possulla	18		
Peltilihapiiirakka kanasta	19		
Meksikanakeitto	20		
Tomaattinen murea possu-perunasoselaatikko	21		
Loaded fries – kebbaraperunat	22		

AINA
SUOMALAISTA
LIHAA

KURPITSAKÄRISTYSVUOKA

19 annosta, annoskoko 290 g, saanto 5,800 kg

0,100 kg voi, laktoositon
3,250 kg **Atria Murea Nauta 3kg (7785) tai
Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste
2x1,5kg (7761)**
0,470 kg sipulikuutio, pakaste
0,010 kg suola
0,009 kg mustapippurirouhe
0,002 kg timjami, kuivattu

Lisää voi ja Murea Nauta tai Kebab pannulle ja paista, kunnes lihat ovat rapeita. Lisää sipulikuutiot ja mausta suolalla, pippurilla ja timjamilla. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.

1,170 kg myskikurpitsa
1,200 kg soseperuna, kuorittu
0,600 kg maito, laktoositon
0,050 kg voi, laktoositon
0,017 kg suola

Lisäksi
Ridderheims Punasipuli-Cumberlandkastike (9416)

Kuori ja kuutioi kurpitsa sekä perunat. Kypsennä höyryssä kypsäksi. Soseuta ja lisää joukkoon maito, voi sekä suola.

Yhdistä käristys, sekä kurpitsaperunasose 1/1-65 GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmä-uunin kiertoilmatoiminnolla 180 asteessa noin 10–15 minuuttia. Koristele persiljalla. Tarjoa lisukkeena Ridderheims Punasipuli-Cumberlandkastiketta.



VÄLIMEREN KANAA

100 annosta, annoskoko 200 g, saanto 20,082 kg

0,500 kg oliiviöljy
3,100 kg sipulikuutio, pakaste
3,500 kg vesi
6,000 kg tomaattimurska
0,052 kg kanaliemijauhe
0,600 kg pähkinätön pesto
2,500 kg kirsikkatomaatti
1,850 kg oliivi
3,200 kg **Atria Murea Kana 3kg (7782) tai
Atria Murea Paahdettu Kana irtopakaste
3kg/1,5kg (7787)**
0,040 kg suola
0,007 kg oregano

Mittaa keittopataan oliiviöljy ja sipuli. Freesaa seos ja lisää joukkoon vesi, tomaattimurska ja kanaliemijauhe. Anna seoksen kiehtaen ja soseuta se. Seoksen ei tarvitse olla tasaista. Lisää keittopataan pähkinätön pesto, kirsikkatomaatit ja oliivit. Keitä, kunnes kirsikkatomaatit ovat pehmeitä. Lisää kastikkeeseen Murea Kana ja mausteet. Kuumenna, tarkista maku ja tarjoile. Tarjoa kastike riisin kera. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



MEKSIKONKEITTO

100 annosta, annoskoko 400 g, saanto 41,000 kg

0,500 kg öljy
2,500 kg sipulikuutio, pakaste
0,500 kg valkosipulimurska
3,000 kg porkkanakuutio, pakaste
8,500 kg tomaattimurska
16,500 kg vesi
0,200 kg chilipaprika
1,400 kg maissi, pakaste
3,500 kg kidneypapu, kypsä
2,000 kg vihreäpapu, tuore
0,250 kg kasvisliemijauhe
0,070 kg suola
0,010 kg mustapippuri, rouhittu
2,000 kg Atria Murea Paahdettu Possu irtopakaste 3kg/1,5kg (8552) tai Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)

Sulata Murea Possu. Mittaa keittopataan öljy, sipulikuutio, valkosipuli ja porkkanakuutio. Freesaa sekoitusta. Lisää pataan sitten tomaattimurska, vesi, chili, maissi, pavut, kasvisliemijauhe, suola ja pippuri. Keitä sekoitusta 15 minuuttia ja lisää pataan Murea Possu. Kiehauta seos. Mausta tarvittaessa lisää.



HÄRKÄPUNAJUURIPAISTOS

19 annosta, annoskoko 300 g, saanto 5,800 kg

0,360 kg sipulikuutio, pakaste
1,500 kg punajuurisuikele, pakaste
1,500 kg lanttusuikele, pakaste
0,900 kg Atria Murea Nauta 3kg (7785)
0,360 kg Aurajuustomuru
0,030 kg valkosipulimurska
0,002 kg timjami
0,015 kg suola
0,005 kg mustapippurirouhe
0,600 kg ranskankerma
1,500 kg ruokakerma

Lisäksi **Atria Rapea Vinaigrette Kaalialaatti (6471)**

Voitele 1/1-65 GN-vuoka vuokasprayllä ja lisää vuokaan sipulikuutiot, punajuuri, lanttu, Murea Nauta ja aurajuusto. Sekoita hyvin mausteet, ranskankerma ja kerma. Kaada kerma-sipuliseos juuresten päälle ja paista yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 60% kosteudessa 170 asteessa noin 30 minuuttia. Koristele esimerkiksi persiljalla. Tarjoa lisukkeena Atria Rapea Vinaigrette kaalialaattia.

MAUSTEINEN KEBABKIUSAUS

19 annosta, annoskoko 300 g, saanto 5,900 kg

2,850 kg perunasuikale, kypsä
0,600 kg punasipulikuutio, kypsä
**1,200 kg Atria Murea Nauta Kebab 3kg (7784) tai
Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste
2x1,5kg (7761)**
1,200 kg ruokakerma
0,045 kg suola
0,009 kg mustapippurirouhe
0,030 kg savupaprikajauhe
0,006 kg juustokumina
0,240 kg emmentaluustoraaste

Lisäksi **Atria Rapea Vinaigrette kaalisalaatti (6471)
tai Atria Coleslaw salaatti (6597)**

Sekoita perunat, punasipulit, Murea Kebab, kerma, sekä mausteet 1/1-65 GN-vuoassa. Lisää pintaan juustoraastetta. Kypsennä yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 170 asteessa 100 % kosteudessa 30 minuuttia. Anna vetäytyä paistamisen jälkeen. Tarjoa lisukkeena Atria Rapea Vinaigrette kaalisalaattia tai Atria Coleslaw salaattia. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



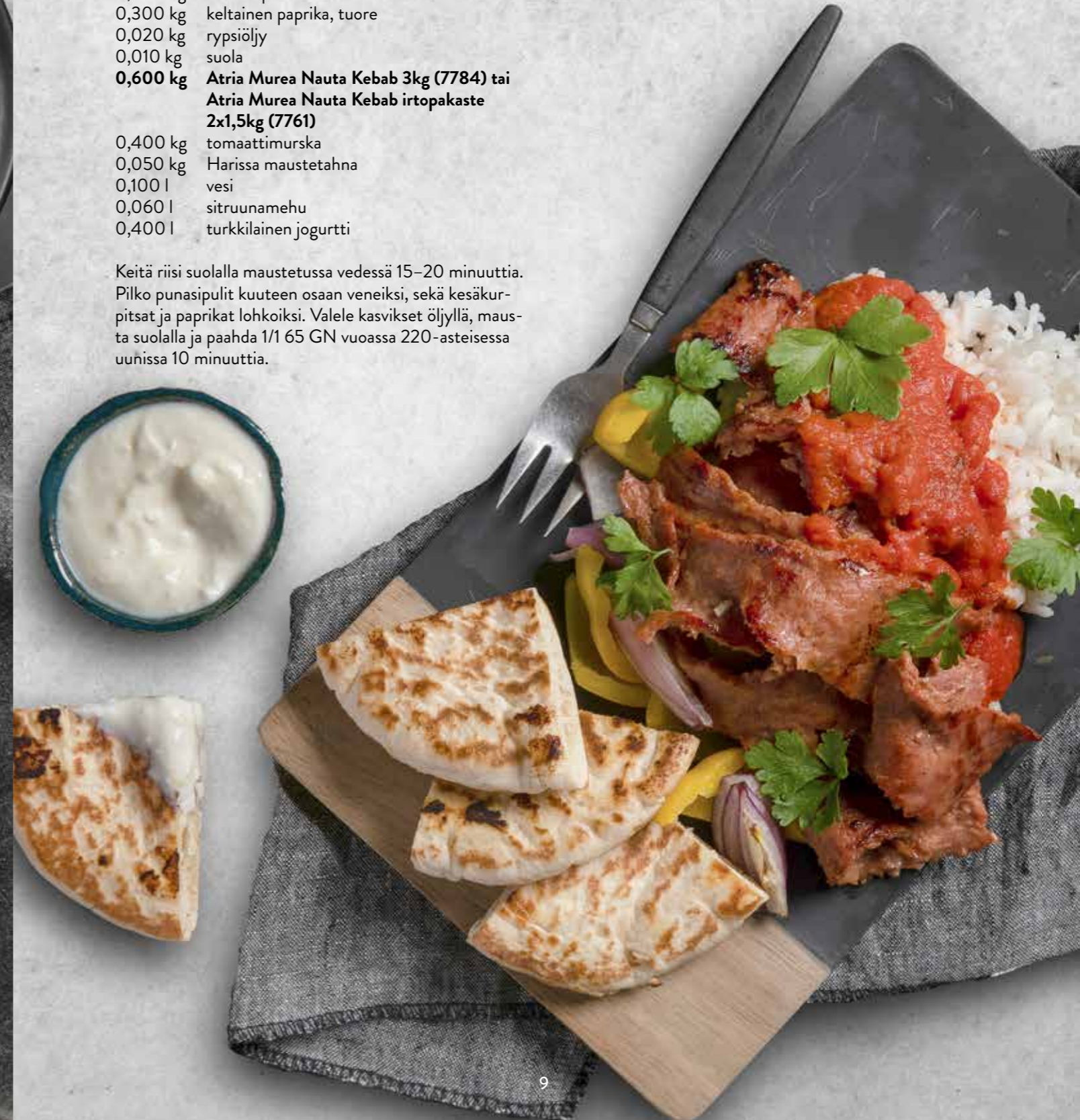
KEBAB PAAHDETUILLA KASVIKSILLA JA RIISILLÄ

10 annosta, annoskoko 320 g, saanto 4,055 kg

0,500 kg pitkäjyväinen riisi
0,015 kg suola
1,500 l vesi
0,300 kg punasipuli
0,300 kg kesäkurpitsa
0,300 kg keltainen paprika, tuore
0,020 kg rypsiöljy
0,010 kg suola
**0,600 kg Atria Murea Nauta Kebab 3kg (7784) tai
Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste
2x1,5kg (7761)**
0,400 kg tomaattimurska
0,050 kg Harissa maustetahna
0,100 l vesi
0,060 l sitruunamehu
0,400 l turkkilainen jogurtti

Keitä riisi suolalla maustetussa vedessä 15–20 minuuttia. Pilko punasipulit kuuteen osaan veneiksi, sekä kesäkurpitsat ja paprikat lohkoiksi. Valele kasvikset öljyllä, mausta suolalla ja paahtaa 1/1 65 GN vuoassa 220-asteisessa uunissa 10 minuuttia.

Lisää Murea Kebab kasvien päälle ja kypsennä vielä toiset 10 minuuttia. Kiehauta tomaattimurska, vesi ja Harissa-tahna kattilassa ja aja sileäksi kastikkeeksi. Sekoita sitruunamehu turkkilaiseen jogurttiin ja tarjoile. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



TIKKA MASALA

100 annosta, annoskoko 200 g, saanto 20,200 kg

0,800 kg voi, laktoositon
0,500 kg Tikka Masala -mausteseos
0,085 kg suola
0,085 kg sokeri
3,000 kg sipulikuutio, pakaste
3,000 kg vesi
6,800 kg tomaattimurska
**6,500 kg Atria Murea Kana 3kg (7782) tai
Atria Murea Paahdettu Kana irtopakaste
3kg/1,5kg (7787)**
3,500 kg kookosmaito

Lisäksi Atria Rapea Kaalisalaatti 3kg (615269)

Mittaa ainekset valmiiksi. Lisää keittopataan voi, mausteet ja sipulikuutiot. Lisää vettä, jos seos kuivuu liikaa. Kun sipulit ovat kuullotuneita ja mausteet avautuneet, lisää joukkoon tomaattimurska, kanat ja kookosmaito. Kuumenna seos, tarkista maku. Tarjoa Tikka Masalan lisukkeena Atria Rapea Kaalisalaattia ja täysjyväriisiä. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



TEX-MEX KANAPIZZA

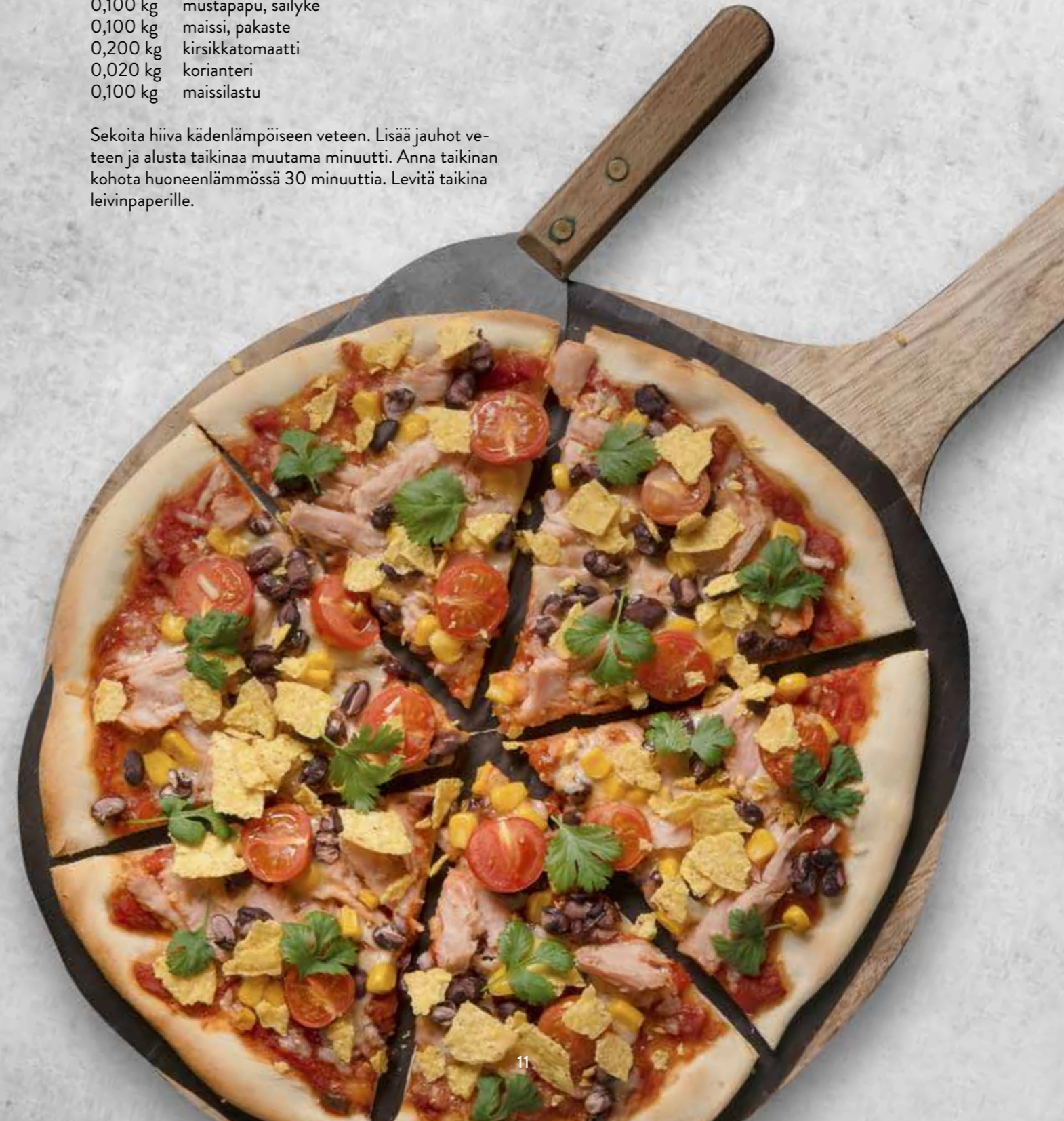
10 annosta, annoskoko 240 g, saanto 2,650 kg

0,050 kg hiiva
0,500 l vesi
0,650 kg pizzajauho
0,230 kg salsakastike
0,200 kg cheddar-raaste
**0,500 kg Atria Murea Kana 3kg (7782) tai
Atria Murea Paahdettu Kana irtopakaste
3kg/1,5kg (7787)**
0,100 kg mustapapu, säilyke
0,100 kg maissi, pakaste
0,200 kg kirsikkatomaatti
0,020 kg korianteri
0,100 kg maissilastu

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää jauhot veteen ja alusta taikinaa muutama minuutti. Anna taikinan kohota huoneenlämmössä 30 minuuttia. Levitä taikina leivinpaperille.

1/1-20 GN-vuokaan ja anna kohota vielä hetki. Levitä salsakastike taikinan päälle ja juusto salsakastikkeen päälle. Lisää Murea Kana, pavut, maissi ja halkaistut kirsikkatomaatit pizzan päälle.

Kypsennä uunissa 230 asteessa 10–15 minuuttia. Koristele revityllä korianterilla ja murennetuilla maissilastuilla. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



SESONGIN PYTTIPANNU

10 annosta, annoskoko 300 g, saanto 3,840 kg

0,180 kg	oliiviöljy
0,900 kg	peruna, kuutio kypsä
0,900 kg	lanttu, pakastekuutio
0,900 kg	porkkana, pakastekuutio
0,300 kg	sipulikuutio, pakaste
0,600 kg	Atria Murea Paahdettu Possu irtopakaste 3kg/1,5kg (8552) tai Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)
0,003 kg	rosmariini, kuivattu
0,026 kg	suola
0,010 kg	savupaprikajauhe
0,006 kg	mustapippurirouhe
0,015 kg	persilja, pakaste

Voitele 1/1-65 GN-vuoka vuokaspraylla. Lisää kaikki raaka-aineet vuokaan lukuun ottamatta persiljaa. Paista yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 180 asteessa 80 % kosteudessa 30 minuuttia. Sekoita puolessa välissä. Koristele lopuksi persiljalla.



SYYSPIIRAKKA

12 annosta, annoskoko 225 g, saanto 2,750 kg

0,750 kg	GN-mitotettu voitaikinal Levy
0,800 kg	ruokakerma
0,533 kg	kananmuna
0,012 kg	suola
0,001 kg	mustapippuri, rouhittu
0,006 kg	paprikajauhe
0,080 kg	herkkusieni
0,100 kg	kirsikkatomaatti
0,060 kg	purjo, tuore
0,060 kg	pinaatti, tuore
0,480 kg	Atria Murea Paahdettu Possu irtopakaste 3kg/1,5kg (8552) tai Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)
0,075 kg	edamjuusto

Ota voitaikinal Levy ja Murea Possu sulamaan ajoissa. Varaa piirakkaa varten 1/1-65 GN-vuoka ja vuoraa se leivinpaperilla. Levitä voitaikinal Levy GN-vuokalle. Valmista kananmunakermaseos ja mausta se. Paloittele sienet ja puolita kirsikkatomaatit. Lisää kaikki ainekset, juustoa lukuun ottamatta, GN-vuokaan. Kaada päälle kananmunakermaseos. Ripottele juusto pinnalle. Paista yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 170 asteessa 30 minuuttia kosteus 100 %. Anna piirakan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.



PARSAKAALI-NAUTAWOK

10 annosta, annoskoko 290 g, saanto 3,700 kg

0,600 kg	parsakaali, pakaste
0,300 kg	punasipulisuikale
1,000 kg	Atria Murea Nauta 3kg (7785) tai Atria Murea nauta irtopakaste 2x1,5kg (7922)
0,020 kg	rypsiöljyä
0,020 kg	inkivääritahna
0,020 kg	valkosipulimurska
0,025 kg	seesamiöljy
0,100 l	soijakastike
0,020 kg	chilipaprika
1,500 kg	munanuudeli
0,010 kg	suola
2,000 l	vesi
0,015 kg	seesaminsien

Paista parsakaali, punasipuli ja Murea Nauta nopeasti kuumalla pannulla. Lisää joukkoon inkivääritahna, valkosipulimurska, seesamiöljy, soijakastike sekä viipaloitu chili ja kuumenna vielä hetki. Keitä nuudelit suolalla maustetussa vedessä kypsiksi ja tarjoile wokin kanssa. Viimeistele seesaminsienillä. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



HUNAJAINEN KANAHRATTO

14 annosta, annoskoko 275 g, saanto 3,860 kg

3,000 l	vesi
0,600 kg	esikypsennetty ohrasuurimo, kokonainen
0,015 kg	suola
0,450 kg	sipulikuutio, pakaste
0,450 kg	porkkana, pakastekuutio
0,450 kg	paprika, pakastekuutio
0,750 kg	Atria Murea Kana 3kg (7782) tai Atria Murea Paahdettu Kana irtopakaste 3kg/1,5kg (7787) tai Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)
0,105 kg	hunaja
0,068 kg	rypsiöljy
0,008 kg	curry
0,002 kg	timjami, kuivattu
0,120 kg	soijakastike

0,075 kg	kanaliemijauhe
0,006 kg	savupaprikajauhe
0,020 kg	persilja pakaste

Lisää vesi, ohrasuurimot ja suola 1/1 65 GN-vuokaan. Kypsennä yhdistelmäunin höyrytoiminnolla 100 asteessa noin 40 minuuttia.

Freesaa sipulit padassa. Lisää pataan loput raaka-aineet lukuun ottamatta persiljaa. Kypsennä noin 10 minuuttia välillä sekoittaen. Lisää liha-kasviseosta n. 2,4 kg/vuoka kypsän ohran päälle, sekoita, mausta tarvittaessa ja koristele lopuksi persiljalla.

Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.





METSÄSTÄJÄN HÄRKÄRUUKKU

100 annosta, annoskoko 160 g, saanto 16,000 kg

0,500 kg rypsiöljy
 3,600 kg sipulikuutio, pakaste
 0,660 kg soijakastike
 0,600 kg Dijon-sinappi
 3,000 kg paprikakuutio, tuore
 6,000 kg Mestari Forsman Metsäsienikastike (5182)
**4,000 kg Atria Murea Nauta 3kg (7785) tai
 Atria Murea Nauta irtopakaste
 2x1,5kg (7922)**

Mittaa keittopataan öljy ja freesaa siinä sipuli -ja paprika-kuutiot. Lisää loput raaka-aineet ja kuumenna. Maista ja tarjoile. Tarjoa Härkäruukun lisukkeena täysjyväriisiä.

Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.

PUTTANESCA UUNIPASTA KANALLA JA KUKKAKAALILLA

10 annosta, annoskoko 300 g, saanto 4,000 kg

2,000 l vesi
 0,750 kg pasta
 0,015 kg suola
 0,020 kg chilipaprika
 0,100 kg anjovisfilee + liemi
 0,800 kg tomaattimurska
 0,150 kg vihreä kivetön oliivi
 0,100 kg kapris + liemi
 0,500 kg kukkakaali, pakaste
**0,600 kg Atria Murea Kana 3kg (7782) tai Atria Murea
 Paahdettu Kana irtopakaste 3kg/1,5kg (7787)
 tai Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)**
 0,100 kg emmentaljuustoraaste
 0,050 kg parmesaaniraaste
 0,015 kg lehtipersilja
 0,050 kg kapris

Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä melkein kypsäksi. Valuta ja kaada pasta vuokaan. Lisää hienonnettu chili ja anjovisfileet liemineen tomaattimurskan kanssa kattilaan. Kiehauta ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää joukkoon oliivit ja kaprikset liemineen. Keitä hetki kasaan. Lisää kukkakaalit ja Murea Kana vuokaan pastan kanssa ja kaada maustettu tomaattikastike niiden päälle. Ripottele juustoraaste tasaisesti vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa 25–30 minuuttia. Koristele lopuksi revityllä lehtipersiljalla ja kapriksilla. Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.



LOADED FRIES MUREALLA POSSULLA

10 annosta, annoskoko 290 g, saanto 3,670 kg

1,600 kg maalaisranskanperuna, pakaste
0,800 kg Atria Murea Paahdettu Possu irtopakaste 3kg/1,5kg (8552) tai Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste 2x1,5kg (7761)
0,400 kg paprikasuikale
0,400 kg punasipuliviipale
0,020 kg rypsiöljyä
0,150 kg Juusto, cheddar juustokastike
0,150 kg Sibylla BBQ-Kastike 280ml (9974)
0,100 kg jalapenoviipale, säilyke
0,050 kg kevätsipuli

Kypsennä ranskanperunat uunissa 1/1 GN 65-vuoassa 230 asteessa noin 15 minuuttia. Ruskista Murea Possu tai Nauta, paprika ja punasipuli pannulla öljyssä.

Lisää ruskistettu possu, paprika ja punasipuli juustokastikkeen kanssa rapeiden ranskalaisten päälle ja paista vielä 5 minuuttia uunissa. Levitä lopuksi GN-vuokaan BBQ-kastike, jalapenoviipaleet sekä hienonnettu kevätsipuli.

Huomioi, että mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä



PELTILIHAPIIRAKKA KANASTA

20 annosta, annoskoko 255 g

0,800 kg Atria Murea Kana 3kg (7782) tai Atria Murea Paahdettu Kana irtopakaste 3 kg/1,5kg (7787) tai Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)

0,300 kg sipuli hienonnettuna
0,020 kg rypsiöljy paistoon
1,800 kg riisi keitettynä tai edellisen päivän riisipohjaa
0,054 kg suola
0,005 kg mustapippuri
0,010 kg sipulijauhe
0,010 kg valkosipulijauhe
0,250 kg voi sulatettuna
0,015 kg tuore tai kuivattu rakuuna (tuoreena 20 g)
0,240 kg kanamuna

Taikina:
1,500 kg GN-mitotettu valmis voitaikina
0,120 kg kananmuna voiteluun

Valmista täyte. Kuullota sipuli pannulla rypsiöljyssä. Sekoita GN-vuoassa sipuli, Murea Kana, keitetty riisi, kuivamausteet, sulatettu voi ja kananmuna. Huomio, mikäli käytät pakastetuotetta, sulata se hitaasti kylmiössä ennen käyttöä.

Aseta kokoon kaulittu voitaikinal Levy (1/2 taikinan määrästä) GN-vuoaan pohjalle. Lisää jäähtynyt täyte voitaikinan päälle. Painele täyte tiiviiksi suorakaiteeksi niin, että jokaiseen reunaan jää tyhjää taikinaa noin 2 cm. Voitele tyhjät reunat kananmunalla.

Lisää toinen voitaikinal Levy täytteen päälle. Painele voideltu reuna yhteen tiukasti. Pistele taikinan pintaan reikiä haarukalla ja kuvioi pinta halutessasi. Voitele pinta kananmunalla ja paista 200 asteisessa uunissa 30 minuuttia, tai kunnes taikinan pinta on kauniin ruskea.

Piirakan voi tehdä myös ennakoon ja pakastaa hyvin suojattuna.



MEKSIKANAKEITTO

30 annosta, annoskoko 250 g, saanto 7,700 kg

1 kpl	1/2 150 GN-vuoka
1,500 kg	Atria Murea Paahdettu Kana Kebab irtopakaste 2x1,5kg (8571)
0,015 kg	rypsiöljy
0,400 kg	tomaattipyree
0,030 kg	valkosipulimurska
1,500 kg	kanaliemi
2,000 kg	paseerattu tomaatti
1,200 kg	keittojuures (perunalla)
1,000 kg	pakaste kasvissekoitus (paprika, sipuli, kidney-papu, vihreä papu, maissi) (Esim. Apetit Acapulco sun)
0,100 kg	varsiselleri

Freesaa valkosipulit ja tomaattipyree öljyssä kuumassa padassa. Lisää joukkoon kanaliemi, paseerattu tomaatti ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää joukkoon keittojuurekset ja keitä noin 5 min. Lisää kaikki loput raaka-aineet ja kie-hauta vielä kuumaksi. Halutessasi voit viimeistellä keiton juuri ennen tarjoilua korianterilla.

TOMAATTINEN MUREA POSSU-PERUNASOSELAATIKKO

20 annosta, annoskoko 250 g, saanto 5,000 kg

1,500 kg	Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5 kg (8299)
0,500 kg	tomaattimurska
0,800 kg	pakaste kasvissekoitus (tomaatti, porkkana, sipuli, purjo, valkosipuli) (Esim. Apetit Pomodoro Rosso)
0,005 kg	suola
0,005 kg	mustapippuri, rouhittu
2,000 kg	Atria Perunasose laktoositon 4kg (6876)
0,100 kg	kananmunan keltuaimassa
0,200 kg	pakastepinaattikuutioita

Laita Murea Possu, tomaattimurska, pakastekasvikset sekä mausteet voideltuun 1/1 65 GN-vuokaan ja sekoita. Tasoita massa vuolan pohjalle. Sekoita perunasose, keltuaimassa sekä sulatettu pinaatti keskenään ja lisää kerrokseksi kastikkeen päälle. Kuumenna yhdistelmäunissa kiertoilmatoiminnolla 175 asteessa noin 20 minuuttia kunnes sisälämpö on 75 astetta.

LOADED FRIES – KEBBARAPERUNAT

15 annosta

**1,500 kg Atria Murea Nauta Kebab irtopakaste
2x1,5 kg (7761)**

1,500 kg kypsä peruna puolitettuna
0,500 kg paprika 2 x 2 cm kuutio
0,500 kg punasipuli 2 x 2 cm kuutio
0,300 kg tuore tai säilötty jalapenoviipale
0,200 kg fetakuutio tai pehmeä feta
0,200 kg Kebabkastike

Jogurttikastike

0,500 kg turkkilainen jogurtti
0,050 kg korianteri silppu
0,020 kg minttu silppu
0,010 kg valkosipuli raastettuna tai valkosipulimurska
0,010 kg suola
0,005 kg sokeri
0,001 kg mustapippuri

Maustevoi

0,500 kg voi, normaalisuolainen
0,010 kg sipulijauhe
0,010 kg valkosipulijauhe
0,010 kg jauhettu korianterinsiemen
0,005 kg chilijauhe
0,005 kg savupaprikajauhe
0,005 kg juustokumina

Maustevoi:

Sekoita mausteet huoneenlämpöiseen voihin, rullaa leivinpaperin tai kelmun avulla tasaiseksi pötköksi ja laita kylmiöön maustumaan.

Jogurttikastike:

Sekoita jogurttikastikkeen ainekset keskenään yleiskoneen kulhossa ja nosta kylmiöön maustumaan.

Yhdistä pilkotut perunat, paprikat ja sipulit kahdessa 1/1 65 mm GN-astiassa. Paahda yhdistelmäruuvin kiertoilmatominnolla 210 asteessa noin 10 minuuttia, lisää Murea Kebab ja maustevoi ja paahda vielä 5 minuuttia. Tarkista maku.

Tarjoile fetajuuston, jalapenoviipaleiden sekä kebab- ja jogurttikastikkeen kanssa. Yhdistä käristys, sekä kurpitsaperunasose 1/1-65 GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmäruuvin kiertoilmatominnolla 180 asteessa noin 10–15 minuuttia. Koristele persiljalla. Tarjoa lisukkeena Ridderheims Punasipuli-Cumberlandkastiketta.



22

SITRUUNAINEN POSSUOHRATTO

n. 16 annosta, annoskoko 300 g, saanto 5,000 kg

0,700 kg ohrahelmi
0,400 kg herne pakaste
**0,700 kg Atria Murea Possu irtopakaste
2x1,5kg (8299)**
2,500 l vesi
0,090 kg kylmäsuurusteinen vaalea kastikepohja
0,168 kg kastike, sitruuna
0,500 l kerma, ruoka 15% laktoositon
0,005 kg inkivääritahna
0,050 kg fondi, Bong Touch of Taste
Asian Red & Hot fondi

Mittaa 1/1 65GN vuokaan ohrahelmet, herneet sekä Murea Possu. Sekoita. Mittaa kylmä vesi ja sekoita hyvin veteen kylmätärkkelys ja sitruunakastikeaines. Yhdistä tämän jälkeen loput aineet nesteeseen ja sekoita. Kaada liemi vuokaan. Kypsennä yhdistelmäruuvin yhdistelmätoiminnolla 140 astetta noin 40 minuuttia kunnes ohrahelmet ovat kypsyneet.

KYLMÄVALMISTUSOHJE



23

KIINALAINEN PATA

36 annosta, annoskoko 155 g, saanto 5,5 kg

2,500 l	vesi
0,100 kg	kylmäsuurusteinen vaalea kastikepohja
0,063 kg	kylmäsuurusteinen ruskea kastikepohja
0,060 kg	fondi, vasikan
0,060 kg	fondi, ruskistettu salottisipuli
0,125 l	etikka, punaviini
0,050 kg	sokeri, fariini
0,030 kg	soijakastike, Mushroom
1,500 kg	Atria Murea Nauta irtopakaste 2x1,5kg (7922)
0,500 kg	porkkana, suikale, pakaste
0,375 kg	paprika, suikale, säilyke
0,375 kg	papu, pitkä pakaste

Sekoita vaalea ja ruskea kylmäsuurusteinen kastikepohja ainekset kylmään veteen vähitellen ripotellen. Annan turvota 5 minuuttia.

Lisää vaalea vasikanfondi ja ruskistettu salottisipulifondi. Lisää etikka, fariinisokeri ja soijakastike, sekoita. Lisää Murea Nauta, irtopakaste ja kasvikset, sekoita ja laita kylmään. Säilytä kylmässä: max 72h valmistuksesta. Kuumenna uunissa kannen alla +160 C yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla noin 30 minuuttia.



KYLMÄVALMISTUSOHJE

INTIALAINEN KANAPATA

20 annosta, annoskoko 200 g, saanto 4,270 kg

1,500 l	Vesi
0,170 kg	Kylmäsuurusteinen Tomaattinen Kastike-/keitto-pohja
0,800 kg	Tomaattisäilyke, Tomatino 3 kg Knorr
0,010 kg	Valkosipuli, rouhe, kuivattu
0,010 kg	Inkivääri jauhettu
0,100 kg	Fondi, Bong Touch of Taste Asian Red & Hot fondi
1,200 kg	Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)
0,400 kg	Jogurtti, turkkilainen
0,030 kg	Korianteri, tuore
0,030 kg	Chili, punainen, tuore
0,060 kg	Lime

Sekoita kylmäsuurusteinen tomaattinen kastike-/keitto-pohja kylmään veteen vähitellen ripotellen. Anna turvota 5 minuuttia.

Lisää paseerattu tomaatti, valkosipuli ja inkivääri. Lisää seuraavaksi Bong Touch of Taste Asian Red & Hot fondi ja sekoita hyvin.

Laita Murea Kana 1/1 65 GN vuokaan. Kaada kastike kananpalojen päälle, sekoita ja nosta kylmään. Säilytä kylmässä max. 72 tuntia valmistuksesta. Kuumenna uunissa kannen alla 160 °C:ssa yhdistelmäpaistolla noin 30 minuuttia.

Sekoita chili, korianteri ja lime keskenään. Tarjoile pata naan-leivän, turkkilaisen jogurtin ja korianteri-chilisalaatin kanssa.



KYLMÄVALMISTUSOHJE

KREIKKALAINEN KANALASAGNE

1/1gn 65mm, n. 20 annosta per vuoka,
annospaino n. 345g, saanto 6,900kg/vuoka

Bechamel kastike

0,060 kg kylmäsuurusteinen vaalea tärkkelys
1,000 l täysmaito
1,000 l ruokakerma
0,450 kg pinaatti pakaste
0,010 kg suola
0,200 kg fetajuusto, kuutio

Tomaattikastike

1,300 kg tomaattimurska
0,300 kg tomaattipyree
**1,000 kg Atria Murea Paahdettu Kana Kebab
irtopakaste 2x1,5kg (8571)**
0,130 kg sipulikuutio
0,010 kg valkosipulimurska
0,020 kg suola
0,001 kg jauhettu korianteri
0,001 kg savupaprikajauhe
0,001 kg chillijauhe

Lasagne

0,300 kg lasagnelevy
0,500 kg juustoraaste

Bechamel kastike

Sekoita kylmätärkkelys maitoon, kokoajan
sekoittaen. Lisää kerma. Sekoita tasaiseksi.
Lisää suola ja sulanut pinaatti. Sekoita.
Lisää lopuksi fetakuutiot.

Tomaattikastike

Yhdistä kastikeaineokset ja sekoita hyvin.

Lasagne

Voitele 1/1 65 GN vuoka ja laita noin 1/3 osa bechamelia
pohjalle. Aseta lasagnelevyjä kastikkeen päälle ja levitä
kerros tomaattikastiketta sekä hieman bechamelia seu-
raavaan kerrokseen. Toista kertaalleen ja aseta päällim-
mäiseksi kerrokseksi loput bechamelistä sekä ripottele
juustoraaste päälle. Kypsennä yhdistelmäunissa +170 C
(kosteus 30%) noin. 35–40 minuuttia TAI yhdistelmä-
uunin kiertoilmatoiminnolla 175 °C asteessa 30 minuut-
tia. Tarkista kypsyyt.



KYLMÄVALMISTUSOHJE



POSSU-KURPITSAKASTIKE

28 annosta, annoskoko 175 g, saanto 5,100 kg

2,500 l Vesi
0,085 kg Fondi, ruskistettu salottisipuli
0,060 kg Kylmäsuurusteinen tumma tärkkelys
0,070 kg Kylmäsuurusteinen Vaalea tärkkelys

1,000 kg Myskikurpitsa kuutio, pakaste
**1,700 kg Atria Murea Possu irtopakaste
2x1,5kg (8299)**

Sekoita kylmäsuurusteinen kastikepohjat kylmään
veteen vähitellen ripotellen. Anna turvota 5 minuuttia.
Lisää salottisipulifondi ja sekoita.

Mittaa 1/1 65 GN vuokaan Murea Possu sekä myskikur-
pitsakuutiot. Säilytä kylmässä: max 72h valmistuksesta.

Kuumenna uunissa kannen alla +160°C yhdistelmäunin
yhdistelmätoiminnolla noin 30 minuuttia.

KYLMÄVALMISTUSOHJE



KANAA, AVOKADOA JA TOMAATTIA

10 annosta

1,200 kg **Atria Murea Kana kevyesti ruskistettuna (7782)**

10 kpl tortilla (gluteeniton)
0,400 kg avokadokuutio (pakastettu tai tuore)
0,330 kg sitruunan mehu
0,300 kg Amerikan salaatti suikaleena
0,800 kg tomaatti kuutioituna
0,300 kg mieto tomaattisalsa
rypsiöljy paistoon
suola ja mustapippuri maustamiseen

Purista sitruunan mehu avokadokuutioiden päälle. Kasaa tortillojen päälle raaka-aineet. Rullaa perinteisesti tai cornetton muotoon.



MUREAA KEBABIA, CHEDDARIA JA JALAPENOA

10 annosta

0,750 kg **Atria Murea Nauta Kebab 3kg (7784)**
5 kpl Leipäsuositus: Lantmännen Unibake SBS
Rieskaneliö (1 rieskasta tulee 2 annosta)

0,200 kg Amerikan salaatti suikaleena

0,200 kg **Mestari Forsman Marinoitu punasipuli (5435)**

0,120 kg jalapeno etikassa renkaina

0,200 kg cheddar-kastike

Sulata rieska ohjeen mukaan. Yhdestä rieskasta tulee 2 reilun kokoista annosta (leikkaa tarvittaessa pienempään kokoon). Kasaa rieska pohjasta alkaen. Rullaa rieska tiiviiksi paketiksi ja leikkaa kahteen osaan. Annos on reilu ja yhden rieskarullan voi leikata kolmeen osaan. Paahda ennen tarjoilua.



MUREA MAISTUU MYÖS KYLMÄNÄ

**Mikä voisi olla nopeampaa,
helpompaa ja herkullisempaa?
Sekoita ainekset keskenään ja tarjoa!**

KANA SATAY:

0,500 kg Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)
0,160 kg Satay kastike, esim. Blue Dragon
0,020 kg Sambal Oelek
0,018 kg Hellman's Citrus Vinaigrette

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Voit tarjoilla lisäksi esimerkiksi jogurttikastiketta.



KANA TANDOORI:

0,500 kg Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)
0,070 kg Tandooritahna
0,030 kg Hellman's Citrus Vinaigrette
0,008 kg Valkosipulimurska

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Lisäksi voit tarjoilla suikaloitua Naan -leipää.



KANA ARRABIATA:

0,500 kg Atria Murea Kana irtopakaste 2x1,5kg (1850)
0,150 kg Arrabiata punainen pesto

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Voit lisätä kanan sekaan esimerkiksi oliiviviipaleita, yrttejä tai paprikasuikaleita.



POSSU KOREAN BBQ:

0,500 kg Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)
0,300 kg Kimchi, esim. Euro-East, valutettuna
0,200 kg Korean BBQ -kastiketta, esim. Go-Tan
0,020 kg Seesaminsiemien paahdettuna

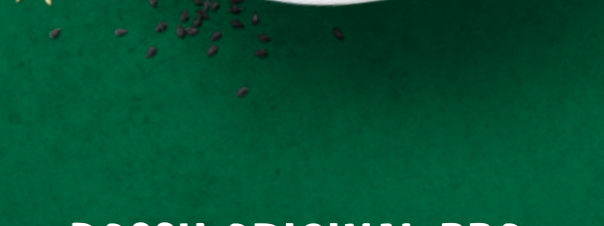
Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Voit tarjoilla lisäksi esimerkiksi marinoituja nuudeleita, grillattuja herkkusieniä tai edamame papuja.



POSSU PIPARJUURI:

0,500 kg Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)
0,030 kg Piparjuuritahna
0,030 kg Hellman's Citrus Vinaigrette
0,003 kg Valkosipulimurska
0,0007 kg Mustapippurirouhe
0,0008 kg Persilja, tuore tai kuivattu

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Voit tarjoilla lisäksi esimerkiksi marinoituja juureksia, sieniä ja perunasalaattia.



POSSU ORIGINAL BBQ:

0,500 kg Atria Murea Possu irtopakaste 2x1,5kg (8299)
0,150 kg BBQ kastike, esimerkiksi Sweet Baby Ray
0,0015 kg Persilja, tuore tai kuivattu
0,200 kg Kidneypapu, kypsä

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarjoile esimerkiksi salaattipöydässä, -annoksessa tai vitriinituotteessa. Voit tarjoilla lisäksi esimerkiksi coleslaw salaattia tai marinoituja jalopenoja.



Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

VINKIT JA RESEPTIT VERKOSSA

ATRIA.FI/FOODSERVICE

Foodservice

PL 900, 60060 Atria
Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice –myynti

puh. 010 316 8712, 0800 198 500
www.atria.fi/foodservice

 [atriafoodservicesuomi](https://www.facebook.com/atriafoodservicesuomi)

 [atriafoodservice_suomi](https://www.instagram.com/atriafoodservice_suomi)

 [Atria Foodservice](https://www.youtube.com/AtriaFoodservice)