



www.kotigastronomi.fi

Kotigastronomi-kastikkeet

Kotikeittiöiden keustosuosikit, Kotigastronomi gourmet-kastikkeet, tuovat helposti ja nopeasti vaihtelua ruokalistaasi. Laajasta valikoimasta löydät sinäkin suosikkisi. Ja mikä ihana kotona itse tehdyn maku, siinä suosion salaisuus!

Hollandaise -kastike

Klassinen Hollandaise-kastike sopii erityisen hyvin kalan ja kasvien, kuten esim. tuoreen parsan kanssa.

Vähälaktoosinen, gluteeniton.

Nro 1150, 100 g



Hollandaise-kinkkupiirakka



Pohja:

100 g voita tai margariinia

3 dl vehnä jauhoja

½ tl leivinjauhetta

½ dl vettä

1 tl suolaa

Täyte:

150 g kinkkusuikeleita

2 rkl paprikarouhetta

2½ dl maitoa (tai vettä)

½ dl Hollandaise -kastikejauhetta

50 g juustoraastetta

Levitä kinkkusuikeleet ja paprikarouhe piirakka-vuoan päälle. Sekoita maito ja Hollandaise-kastikejauhe ja juustoraaste keskenään. Kaada seos täytteiden päälle.

Paista 175 °C:ssa n. 30-40 minuuttia.



Bearnaise -kastike

Bearnaise-kastike on yksi ranskalaisen keittiön peruskastikkeista, johon rakuuna antaa hienostuneen sävyn.

Bearnaise on monipuolinen ja herkullinen kastike, joka sopii niin lihan, kalan kuin kanankin kanssa.

Sekä Bearnaise että Hollandaise sopivat erinomaisesti myös piirakoiden kastikkeeksi.

Vähälaktoosinen, gluteeniton.

Nro 1120, 100 g



Vinkki: Käytä valmista Bearnaisea pizzan kastikkeena. Täytteeksi sopivat liha, kana ja kasvikset. Voit korvata tomaattikastikkeen Bearnaiseella tai tehdä "normi pizzan", jonka paistat uunissa ja päälle lisäät valmista Bearnaise-kastiketta.



Currykastike

Mieto, pehmeä ja kertainen maku. Täydellinen kumppani kanalle, kalkkunalle, kalalle ja kasviksille.

Vinkki: kokeile myös broiler- tai lihapyöryköiden kanssa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1122 100 g

Helppo kana-currykastike

Paloittele grillattua broileria tai ruskista broilerin suikaleita (mausta)

Tee currykastike ohjeen mukaan ja lisää joukkoon broilerin suikaleet/palat.

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



Juustokastike

Juustokastike tekee arkisestakin aterista juhla-vamman. Monikäyttöinen juustokastike sisältää vain vähän rasvaa ja suolaa. Se sopii hyvin myös keventäjälle yhdistettynä vähärasvaiseen kalaan, lihaan tai broileriin. Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin, piirakoiden kastikkeena, moussakan yms. kasvispaistosten ja gratiinien kastikkeena.

Gluteeniton.

Nro 1155 100 g



Kukkakaali-juustopaistos

1 iso kukkakaali, vettä, aromimaustetta

3 rkl voita

3-4 dl valmista Kotigastronomi juustokastiketta

1 dl juustoraastetta

Paloittele kukkakaali ja keitä aromimausteella maustetussa pienessä vesimäärässä lähes kypsäksi. Valuta ja pane voideltuun uunivuokaan. Valmista juustokastike pussin ohjeen mukaisesti ja kaada kukkakaalien päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista uunissa 200 asteessa n. 30 min.



Sienikastike

Pehmeän ja täyteläisen makuinen ja kauniin keltainen sienikastike, joka sopii kastikkeeksi pihveille, lihapullille, kasviksille yms. Nopeasti ja helposti valmistuva ja saostuva herkullinen kastike niin arkeen kuin juhlaankin. Sitä on helppo muunnella - lisää vain oman suosikkisienesi joukkoon.

Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1199 100 g



Vinkkejä:

Piri-Piri kana juustokastikkeessa: Tee Piri Piri tai muuta voimakkaasti maustettua kanaa, lisää kananpalat juustokastikkeeseen, joka sopivasti pehmentää tulisuuata.

Juustomunakas: Sekoita hyvin munakasseokseen juustokastikejauhetta (1-2 rkl / 4 munaa). Mausta ripauksella peruna- tai aromimaustetta. Lisää munakkaan joukkoon mieluisia täytteitä.



Ruskeakastike

Ruskeakastike toimii kastikkeena sellaisenaan tai pohjana erilaisiin lihakastikkeisiin. Lisäämällä Ruskeakastikkeeseen esim. paistettua jauhelihaa, lihasuikaleita, possunkylkeä tai vaikka nakkeja saat helposti maukasta arkiruokaa. Saat kastikkeesta astetta juhlavamman korvaamalla osan nesteestä kermalla.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1195, 150 g



RUSKEAKASTIKE muunnoksia



Kermakastike; lisää joukkoon kermää.

Pippurikermakastike; lisää edelliseen Pippuriseos Rubinoa. Sopii hyvin esim. porsaan tai naudan ulkofileelle.

Pikantti Ruskeakastike; lisää voissa haudutettua sipulia, viinietikkaa ja maustekurkkua. Sopii pariloitujen ruokien ja paistetun maksan kanssa.

Robert-kastike; lisää kastikkeeseen sinappia, herkkusieniä ja valkoviiniä. Sopii esim. naudan ulkofileepihveille, grillatulle ja paistetulle porsaanlihalle.

Zingara-kastike; lisää tomaattisosetta, herkkusieniä ja kinkkusuikeleita tai kypsää naudan kieltä suikaleina ruskeakastikkeen sekaan. Tarjoa porsaanleikkeen tai -kyljysten kera.

Patakastike; sekoita nesteeseen ruskeakastiketta / punaviinikastiketta / pippurikastiketta.



Ruskeasta kastikkeesta saat helposti koko perheelle maistuvan lihapullakastikkeen.

Pippurikastike

Pippureilla sopivasti ryyditetty ruskea kastike maistuu koko perheelle. Pippurikermakastikkeen saat korvaamalla osan vedestä kermalla. Lisäämällä hiukan Kotigastronomien Pippuriseos Rubinoa, saat loistavan kastikkeen pippuripihville. Kokeile myös jauhelihipihvien kanssa ja lihapullien kanssa. Voit myös sekoittaa keskenään Ruskeakastiketta ja Pippurikastiketta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1175, 100 g

Pippuripihvi kermakastikkeella



4 naudan sisäfilettä (100-150 g /pihvi)

½ dl Kotigastronomi Pippuriseos Rubinoa (pihvin maustamiseen ja kastikkeeseen)

2 tl Kotigastronomi Aromimaustetta

4 dl kermää

½ dl Kotigastronomi Pippurikastiketta

soijakastiketta

voita/öljyä

Ota fileet huoneen lämpöön n. 1 tunti ennen paistamista. Mausta pihvit molemmiin puolin pippuriseoksella ja aromimausteella. Laita voi/öljy pannulle, anna sen tulla vähän ruskehtavaksi, paista pihvit (ruskeaksi) nopeasti pannulla molemmiin puolin. Lisää kerma ja sekoita joukkoon pippurikastikeaines ja pippuriseos. Tarkista suola ja lisää soijakastiketta tarpeen mukaan. Hauduta haluamaasi kypsyyteen. Vaihtoehtoisesti voit paistaa pihvit haluamaasi kypsyyteen, ottaa pois pannulta ja tehdä kastikkeen pannulla ja tarjota pihvit joko kastikkeessa tai kastikkeen erikseen. Tarjoile esim. uuniperunan kanssa.

Paistikastike

Hienoarominen kastike niin juhlaan kuin arkeenkin. Sopii hyvin erilaisille liharuuille ja patoihin sekä paistin, riistan ja kinkun kastikkeeksi. Helposti muunneltavissa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **Nro 1170, 100 g**

Vinkki: Stroganoff-kastike; lisää kastikkeen joukkoon tomaattipyree ja herkkukurkkukuutiot



Punaviinikastike

Hienostuneen makuissa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. Kruunaa hyvän pihvin ja paahtopaistin, erinomaista myös lihapataruokiin. Pataruuissa voit sekoittaa ruskeakastikkeen tai pippurikastikkeen kanssa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen

Nro 1245, 100 g

Sweet-chili

Kastike, jossa tulisuus ja makeus tasapainottavat toisiaan. Paistetun ja grillatun lihan, broilerin kastikkeena. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1224, 120 g

Vinkki: Toimii jäädytettynä myös dippinä tai jauheena keittoihin, kastikkeisiin ja patoihin potkua antamaan.

BBQ -kastike

BBQ-kastike antaa grillattaville ja paistettaville lihoille täyteläisen viimesilauksen. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä kastikkeena. Herkullinen yhdistelmä savun makua ja makeutta. Erinomaista pizzojen, hampurilaisten ja tortillojen sekä tacojen kastikkeena. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1112, 120 g

Punaviinihärkä padassa

8 -10 henkilölle



- 1 kg naudan paistia paloina
- 3 porkkanaa
- 3 sipulia
- n. 2 dl (100 g) punaviinikastikejauhetta
- 1½ dl (60 g) ruskea- tai pippurikastikejauhetta
- 2 litraa vettä
- 3 rkl pihvimaustetta tai RUB Allroundia
- 2 laakerinlehteä
- 1 rkl valkosipulirouhetta

Ruskista + mausta naudan palat pihvimausteella tai RUB Allroundilla. Pilko porkkanat ja sipulit pataan, sekoita kastikejauheet kylmään veteen ja lisää pataan. Lisää lopuksi valkosipulirouhe ja laakerinlehdet.

Hauduta pataa ensin n. 15 minuuttia 200 °C:ssa ja n. 3-4 h / 150 °C:ssa (kannen alla). Tarkista lopuksi suola.

Mikäli haluat syvemmän punaviinin maun, voit tehdä padan pelkästä punaviinikastikejauheesta. Tällöin punaviinikastikejauhetta n. 3,5 dl (200 g).

Nyhtöpossu (Pulled Pork)



- n. 2,5 kg porsaan kassleria
- 4 rkl Rub Smoky BBQ maustetta
- 4-5 dl (1 pss) BBQ-kastiketta pussin ohjeella valmistettuna

Hiero RUB-mauste lihan pintaan ja anna olla huoneenlämmössä sillä aikaa kun teet BBQ-kastikkeen. Kun kastike on valmista, laita sitä n. 3 dl kasslerin päälle ja anna osan valua padan pohjalle. Paista 120 asteisessa uunissa n. 5 tuntia. Ota pois uunista ja avaa kansi ja revi liha.



BBQ-kastikkeella valmistettu nyhtöpossu sopii erinomaisesti esim. burgerin väliin.

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi

