KotiGastronomi

www.kotigastronomi.fi

Riittoisat rouheet!

SIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, kastikkeisiin, lihapulla- ja mureketaikinoihin, piiraisiin, pannulle jauhelihan sekaan ym. Salaateissa rasvaton ja gluteeniton vaihtoehto friteeratulle sipulille.

Nro 534, 70 g

PUNASIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, patoihin, kastikkeisiin, lihapulla-, mureke- ja kasvispihvitaikinoihin, salaatteihin, piiraisiin, munakkaisiin.

Nro 537, 60 g

CHILIROUHE

Vahva chilirouhe antaa mukavasti potkua erilaisiin ruokiin. Eri chililaatuja rouhittuna. Pienikin määrä riittää!

Nro 570, 30 g

Broileri-kookoskeitto

1 pss KG Intian Pata-aineksia (sisältää riisiä)
n. 1½ l vettä + 1 tlk kookosmaitoa
n. 300 g broilerin suikaleita
kasviksia (esim. KG paprikarouhetta, KG porkkanaraetta tai herne-maissi-paprikasekoitusta)
1-2 tl KG aromimaustetta tai KG kanaliemijauhetta (vähän tulisuutta KG Chilirouheesta tai KG Sweet Chili -kastikejauheesta)

Kypsennä broilerisuikaleet kevyesti. Lisää kattilaan pata-ainekset, vesi ja kookosmaito. Lisää kasvikset. Hauduta kunnes riisi ja kasvikset ovat kypsiä. Tarkista suola, lisää tarvittaessa aromimaustetta tai kanaliemijauhetta.

JALAPENOROUHE

Reilummin käytettynä antaa ruokaan kunnon jysäyksen! Jalapenorouheen tulinen maku säilyy pitkään aromeja menettämättä. Pieninä määrinä antaa hyvän säväyksen pizzoihin, kebabeihin sekä tortilloihin, tacoihin ja muihin tex-mex -herkkuihin. Turpoaa n. 3-kertaiseksi. Pata yms. ruuissa n. ½ tl kuivatuotetta riittää maustamaan n. 5 dl nestettä.

Nro 575, 30 g

PALSTERNAKKAROUHE

Herkullisen pähkinäinen palsternakka sopii erilaisiin keittoihin, patoihin, gratiineihin, kasvispihveihin ja leivonnaisiin. Palsternakka antaa makua myös esimerkiksi salaateissa. Liota 1 osa palsternakkaa ja 3 osaa vettä.

Nro 585, 100 g

Palsternakka-porkkanakeitto

1½ dl KG Palsternakkarouhetta
0,75 dl KG Porkkanaraetta
½ dl KG kuivattua Sipulilastua tai KG Sipulirouhetta
2 tl KG Inkiväärijauhetta
2 tl KG Kurkumajauhetta
3 tl KG Aromimaustetta
n. 1 litra valmista KG kasvislientä
2-4 dl kookosmaitoa tai kermaa

Tee kasvisliemi. Sekoita joukkoon kasvisrouheet ja mausteet, keitä kannen alla pienellä lämmöllä n. 20 minuuttia. Jäähdytä keitto ja sekoita tehosekoittimessa hienojakoiseksi soseeksi. Laita takaisin kattilaan, sekoita joukkoon kookosmaito ja kiehauta, tarkista suola.

Jos haluat keittoon tulisuutta, lisää 1-2 tl chilijauhetta.

PAPRIKAROUHE
PAPRIKA-MIX ROUHE

Paprikarouheilla saat kaunista väriä ja hyvää makua suolaisiin piiraisiin, laatikoihin, keittoihin, kastikkeisiin, pizzoihin yms. 1 rkl = n. 1 paprika. Liota 1 osa paprikaa ja 3 osaa vettä, lihalientä tai kasvislientä n.10-15 minuuttia. Jos ruoassa on paljon nestettä, ei tarvitse liottaa.

Nro 590, 50 g
Nro 595, MIX 70 g

Kinkkupiirakka Hollandaise

Pohja:

100 g	voita tai margariinia
3 dl	vehnäjauhoja
½ tl	KG Leivinjauhetta
½ dl	vettä
1 tl	suolaa

Täyte:

150 g	kinkkusuikaleita
2 rkl	KG Paprikarouhe
2½ dl	maitoa (tai vettä)
½ dl	KG Hollandaise -kastikejauhetta
50 g	juustoraastetta

Levitä kinkkusuikaleet ja paprikarouhe piirakkavuoan päälle. Sekoita maito ja Hollandaise-kastikejauhe ja juustoraaste keskenään. Kaada seos täytteiden päälle. Paista 175 °C:ssa n. 30-40 minuuttia.

PINAATTIROUHE

Tuoreesta pinaatista valmistettu kuivattu pinaatti. Sopii monenlaiseen ruoanlaittoon mm. lettuihin, keittoihin, munakkaisiin, piiraisiin ja leipiin. Hyvää myös smoothien joukossa.

Nro 597, 40 g

PORKKANARAE

Käytä esim. kasvispihveihin ja paistoksiin, laatikoihin, patoihin, keittoihin ja porkkanasämpylöihin.

Nro 602, 150 g

Hyvän aamun sämpylät

2 pellillistä sämpylöitä

5 dl	maitoa
5 dl	vettä
50 g	hiivaa
1 tl	suolaa
2 rkl	KG Pinaattirouhetta
3 rkl	KG Porkkanaraetta
2 rkl	siirappia
2 rkl	pellavansiemenöljyä tai rypsiöljyä
17 dl	hiivaleipäjauhoja

Hiiva, suola, siirappi, pinaatti- ja porkkanarouhe liotetaan kädenlämpöiseen vesi/maitoseokseen. Lisätään öljy ja hiivaleipäjauhot. Taikina nostatetaan liinan alla kaksinkertaiseksi. Leivotaan halutun mallisiksi sämpylöiksi. Sämpylät paistetaan n. 200-225 °C:ssa n. 10-12 minuuttia.

Vihannesriisi

1½ dl	pitkäjyväistä riisiä
1 tl	KG Valkosipulirouhetta
2 rkl	öljyä
½ dl	KG Purjorouhetta
½ dl	KG Sipulirouhetta
1½ dl	KG Porkkanaraetta
2 rkl	KG Paprikarouhetta
4 dl	vettä
½ rkl	KG Kasvisliemijauhetta
½ tl	KG Chilijauhetta
1 ps	herneitä (200g)
2 tl	kuivattua KG Basilikaa tai Kirveliä

Kiehauta valkosipulirouhe öljyssä. Sekoita joukkoon riisi, kunnes se tulee läpikuultavaksi. Kaada päälle vesi ja lisää joukkoon Purjo-, Sipuli-, Paprikarouhe ja Porkkanarae sekä kasvisliemijauhe. Mausta chilillä. Hauduta risottoa miedolla lämmöllä kannen alla noin 15 minuuttia, lisää herneet ja basilika. Anna hautua vielä noin 5 minuuttia. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa hiukan kasviliemijauhetta ja hauduta vielä hetki. Tarjoa leivän kanssa vihannesruokana tai liha/kalaruoan lisäkkeenä.

PUNAJUURIROUHE

Kuivattu punajuuri helppokäyttöisessä muodossa. Rouhe sopii lihapullataikinan sekaan, jolloin saat helposti Lindströmin pihvit (rouheen annetaan ensin turvota vedessä). Siitä on helppo valmistaa myös maukas borssikeitto tai voit lisätä sitä pataruokiin. Sopii sellaisenaan myös salaatteihin.

Nro 603, 120 g

Punajuuripeltilihis

Valmis voitaikinapohja 800 g (2 levyä)

Täyte:

2 dl (60 g) KG Punajuurirouhetta ja 5 dl vettä
400 g jauhelihaa
2 rkl kapriksia
5-6 tl KG Jauhelihamaustetta
1-2 tl KG:n Pippuriseos Pikanttia, Rubinoa tai Hienoa
1 sipuli
valkosipulia
2 kananmunaa (1 voitelemiseen ja 1 seokseen)
fetaa

Liota punajuurirouhetta n. puoli tuntia vedessä, ruskista sipulit ja jauheliha, lisää turvonnut punajuuri ja kaprikset ja mausta seos, sekoita viimeiseksi hieman jäähtyneeseen seokseen 1 kananmuna. Kauli taikinalevyt pellin kokoiseksi ja levitä täyte toiselle taikinalevylle, murenna fetaa päälle. Kastele reunat ja laita toinen taikinalevy päälle ja painele levyt tiiviisti yhteen. Voitele piirakka munalla ja pistele haarukalla reikiä pintaan. Paista 200 asteisen uunin alatasolla 35-40 minuuttia.

Lindströmin pihvit

400 g jauhelihaa
1 dl KG Punajuurirouhetta ja
3 dl vettä
1 dl KG Lihapulla-ainesta
1 tl KG Jauhelihamaustetta
2 rkl kaprista
1 kananmuna
2 dl kermaviiliä

Anna punajuurirouheen turvota vedessä tunnin, kaada ylimääräinen vesi pois. Sekoita punajuuri ja muut ainekset paitsi jauheliha. Anna tekeytyä 10 minuuttia ja sekoita jauheliha hyvin joukkoon. Muotoile pihvejä, paista pannulla kypsiksi hiljaisella lämmöllä varovasti käännellen tai uunissa 200 asteessa n. 20 min.

PURJOROUHE

Miellyttävän makuinen purjorouhe piristää keitot, padat, paistokset, kastikkeet ja salaatit. Kuivattu purjo säilyy hyvin ja sopivan kokoisena rouheena sen käyttö on helppoa ruoan valmistuksessa.

Nro 604, 40 g

Peruna-Purjososekeitto

6-7 perunaa
n. 6 dl vettä
1 dl KG Purjorouhetta
1½ rkl KG Liha- tai Kasvisliemijauhetta
2 tl KG Vegetarian-aromimaustetta
1-2 rkl valkoviiniä
3 dl maitoa
1 dl ruokakermaa

Paloittele perunat ja keitä perunoita ja purjorouhetta lihaliemessä. Soseuta kypsä keitos sauvasekoittimella. Lisää Vegetarian, valkoviini, maito ja kerma. Kiehauta vielä hetki, että maut tasaantuvat.

SIPULIROUHE PAAHDETTU

Antaa paahteisen sipulin maun keittoihin, kastikkeisiin, piiraisiin, mureketaikinaan ym. Ripottele sellaisenaan salaatin tai leivän päälle. Kotigastronomien paahdettu sipulirouhe on gluteeniton.

Nro 605, 100 g

SIPULIROUHE

Käyttövalmiiksi pilkottu kuivattu sipuli. Ei kyyneleitä!

Nro 610, 100 g

TOMAATTIROUHE

70 g pussillinen kuivattua tomaattia vastaa noin 5-6 kiloa tuoretta tomaattia. Kuivatulla tomaatilla on hyvin vahva, maukas maku. Käy esim. pizzoihin, piiraisiin, keittoihin, patoihin. Käytä sellaisenaan tai säilö öljyyn.

Nro 615, 70 g

Nachopelti

400 g	jauhelihaa
1 dl	KG Paprikarouhetta
1 dl	KG Sipulirouhetta
1 dl	KG Tomaattirouhetta
2 tl	KG Valkosipulirouhetta
3 tl	KG Jauhelihamaustetta
4 tl	KG Taco-maustetta
2 tl	KG Piri-Piriä
1 dl	valmista KG Lihalientä
1	pussi (200 g) Nachos-chipsejä
2,5 dl	valmista KG Juustokastiketta
200 g	juustoraastetta (Cheddar/Pizza/Mozzarella)

Ripaus KG Jalapenorouhetta hienonnettuna
Voita tai öljyä paistamiseen

Liota kasvisrouheita vedessä n. puoli tuntia. Ruskista jauheliha pannulla, lisää liotetut rouheet, joista ylimääräinen vesi on siivilöity pois. Mausta seos Jauhelihamausteella, Tacomausteella ja Piri-Pirillä. Lisää valmis lihaliemi ja anna kiehahtaa kasaan, jolloin seos jää paksuksi muhennokseksi. Valmista annos juustokastiketta.

Laita leivinpaperilla vuoratun uunipellin pohjalle nacholastuja tasaiseksi kerrokseksi. Lisää niiden päälle jauheliha-kasvirouheseos. Ripottele varovasti Jalapenorouhetta ja valuta seoksen päälle juustokastike. Lisää lopuksi juustoraaste ja kuorruta uunissa 225 asteessa (n. 5-7 minuuttia) kunnes juusto saa hieman väriä. Tarjoile heti raikkaan salaatin ja kylmän, hiilihapollisen juoman kera.

VALKOSIPULIROUHE

Käyttövalmis pilkottu valkosipuli. Ei valkosipulin tuoksua käsissä ja leikkuulaudassa! Käytä rouhetta kastikkeisiin ja laatikoihin.

Nro 620, rouhe 100 g

Peruna-jauhelihapelti

6	jauhoista perunaa
1/2 dl	öljyä
1-2 tl	KG Valkosipulijauhetta
1/2 tl	KG Paprikajauhetta
1/2 tl	suolaa
2 rkl	KG Kuivattua sipulia
2 tl	KG Paprika-mixiä
	tai tuoretta paprikaa kuutioina
400 g	naudan jauhelihaa
	öljyä paistamiseen
4 tl	KG Taco-maustetta
2 dl	paseerattua tomaattia
Lisäksi:	Kermaviili + KG Dip-mix Kerma-mustapippuri
	tai KG Dip-mix Cheddar

Sekoita öljyn joukkoon suola sekä parika- ja sipulijauhe. Pese ja viipaloi perunat kuorineen paksuhkoiksi siivuiksi. Laita kulhoon perunaviipaleet, paprikamix, kuivattu sipuli ja kääntele mausteöljy niiden kanssa sekaisin. Levitä leivinpaperin päälle uunipellille ja paista uunissa 200 asteessa puolisen tuntia tai kunnes ovat kypsiä

Ruskista jauheliha. Mausta Tacomausteella ja sekoita joukkoon paseerattu tomaatti. Lusikoi kuumana uunista otettujen perunoiden päälle. Viimeistele mieleiselläsi Kotigastronomi-dippikastikkeella.

SOIJAROUHE, tumma

Tummaa soijarouhetta voit käyttää jauhelihan tapaan tai lisäksi esimerkiksi lihapyöryköissä, murekkeissa, kastikkeissa ja lasagnessa. Rouhe on myös hyvä kuitulisä viilin, puuron ja myslin seassa.

Nro 1350, 300 g

Soijarouhe-makaronilaatikko

5 dl	makaronia
1½ dl	KG Soijarouhetta
1 dl	KG Sipulirouhetta
´½ dl	KG Porkkanaraetta
5 dl	maitoa
2	munaa
	KG Aromimaustetta
	KG mustapippuria
	voita

Liota soijarouhetta 1 tunti vedessä (1½ dl vettä) . Keitä makaronit puolikypsiksi 5 - 7 minuuttia ja lisää lionnut soijarouhe sekaan. Lisää Sipuli- ja Porkkanarouhe, mausteet ja munamaito. Ripottele päälle korppujauhoja, muutama voinokare ja paista uunissa 200 asteessa 40 minuuttia.

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi