



Kesä on herkullisten ruokien aikaa!

Kotigastronomit suosittelee nyt reseptien kera jokaiseen kesäkeittiöön ne parhaat mausteet ja kastikkeet, joilla saat grilliruoat ja muut kesäherkut maistumaan täydellisiltä!

Makua kesään UUTUUS

Kesäkokin täsmätuotteet! Kolme suosikkia purkeissaan näyttävässä kartonkipakkauksessa.



Broilerimauste 200 g (L,G,M,V) Sirotinkannella.
Dip-mix Valkosipuli 180 g (L,G,M,V).
Vegetarian-aromimauste 240 g (L,G,M) Sirotinkannella.
Nro 8860 25,90 €

Grillaillaan UUTUUS

Tyylikkäässä kartonkikääreessä kolme tuotetta grillaajan iloksi!

Aromimauste 120 g (L,G,M,V)
Grillimauste 120 g (L,G,M,V)
Dip-mix Ranskankerma-sipuli 60 g (VL,G)
Nro 8865 13,30 €



Parasta kalalle UUTUUS

Mausta ja nauti! Kolme herkullista tuotetta kartonkikääreessä!

Grill Fish 100 g (L,G,M)
RUB Hot Lemon 80 g (L,G,M)
Dip-mix Sitruuna-tilli 60 g (L,G,M,V)
Nro 9125 11,90 €



HottiSet UUTUUS

Vahvojen makujen ystäville kolme "hotti"dippiä kartonkikääreessä!

Dip-mix Chipotle 60 g (L,G,M,V)
Dip-mix Sweet Chili 70 g (L,G,M,V)
Dip-mix Valkosipuli 60 g (L,G,M,V)
Nro 8888 13,50 €



Tex-mex time UUTUUS

Tyylikkäässä kartonkipakkauksessa mausteet Tex-mex -ruokaa rakastaville!

Cajun Special 70 g (L,G,M,V)
Dip-mix Cheddar 70 g (VL,G)
Fajita Mix 70 g (L,G,M)
Nro 8889 12,50 €





Suosikkimausteet purkissa.

Broilerimauste

Kesäkokin perusmauste kanaruuille. Käytä pinta-
mausteena tai marinadina. Marinadin saat sekoittamalla
mausteseosta öljyyn. (L,G,M,V).

Nro 6100 200 g PURKKI 8,90 €

Nro 650 120 g pussi 4,70 €

Nro 655 100 g pussi, suolaton 4,70 €

Grillimauste

Grillaajan täsmämauste. Maustaa lihan lisäksi myös
paistettut perunat, kasvikset ja munakkaat. (L,G,M,V).

Nro 6110 220 g PURKKI 8,90 €

Nro 700 120 g pussi 4,70 €

Nro 706 100 g pussi, suolaton 4,20 €

Grill Fish

Yrttinen kalamauste. Erinomainen paistettulle ja grilla-
tulle kalalle, esim. lohelle ja vaaleille kaloille. (L,G,M,V).

Nro 6006 200 g PURKKI 8,90 €

Nro 695 100 g pussi 4,20 €

Sipuli-yrtti-Mix

RUB-kuivamarinadin tavoin käytettävä **herkullisen yrt-
tinen ja sipulinen maustesekoitus** erityisesti possunli-
halle ja kanalle. (L,G,M,V).

Nro 6114 200 g PURKKI 8,90 €

Nro 835 80 g pussi 3,90 €

Vegetarian-aromimauste

Korostaa hienosti erityisesti kasvisruokien makua.
Sopii myös riisin maustamiseen sekä sieniruokiin. Erin-
omainen pöytämauste! (L,G,M,V).

Nro 6115 240 g PURKKI 8,90 €

Nro 870 120 g pussi 4,50 €

Toscanan Mix leivälle ja grillikasviksille

Välimerellistä makua grilli- ja uunikas-
viksille. Grillileipä: Sekoita 1:1 maus-
teseos ja oliiviöljy. Lisää hiukan balsa-
micoetikkaa. Levitä seos leivän päälle.
Grillaa ja nauti!

Uunikasvikset: Käytä pelkkää jauhetta.
(L,G,M,V).

Nro 6198, 200 g PURKKI 9,90 €

Nro 1284, pussi 70 g 3,90 €



Kotigastronomi-marinadeja:

Marinadiseos Riista

Valmistus: 1 kg lihaa, sekoita ½ dl vettä 1/3 dl öljyä, 2 - 3 rkl
marinadiseosta. Sivellään tasaisesti lihan pinnalle. Marinoi
muutama tunti jääkaapissa tai yön yli.

Nro 822, 100 g 4,20 €

Shashlik

Helppokäyttöinen marinointimauste on omiaan possunli-
halle. Erityisesti vartaille. Todella maukas lopputulos!
(L,G,M,V).

Nro 824 100 g 4,20 €

Piri piri

Mausteseoksesta saat portugalilaisen tulisen marinadi /öl-
jysekseen. Käytä grillatulle broilerille, kalalle tai äyriäisille!
Marinadi / Piri Piri-öljy: Sekoita 4 tl (10 g) maustetta ja 1 dl
kasvisöljyä.

Nro 805, 70 g 3,90 €



RUB-maustesekoitukset

Monikäyttöiset RUB-maustesekoitukset ovat
trendikkäitä kuivamarinadeja, jotka hierotaan
suoraan lihan pintaan. RUB maustaa lihan nopeasti ja
antaa sille herkullisen maun ja ulkonäön.



Laajasta valikoimasta löytyvät:

RUB ALLROUND 80 G	NRO 812	4,20 €
RUB CHILI 80 G	NRO 813	4,20 €
RUB HOT LEMON 80 G	NRO 814	4,20 €
RUB COCONUT-GINGER 80 G	NRO 815	4,20 €
RUB SMOKY BBQ 80 G	NRO 816	4,20 €
RUB GRILLED STEAK 80 G	NRO 818	4,20 €
RUB ROASTED CHICKEN 80 G	NRO 819	4,20 €
RUB SWEET PORK 80 G	NRO 821	4,20 €

Paneeraus-Mix

Paneroidut leikkeet, kalapuikot, kananugetit tai kasvikset
ovat monen suosikkiruokaa. Kotigastronomi Paneeraus-
mix sisältää mausteet ja on siten heti valmis leivitysseos.
Kokeile pikkunaposteltavaksi vaikkapa paneroituja moz-
zarella viipaleita. (L,G,M,V).

Nro 1347 250 g 6,60 €

Sormisuola purkissa

Nro 1362 150 g 6,90 €



Kastikkeita grilliruuille...

Chimichurri

Mausteseoksesta saat argentiinalaisen runsaan yrttisen, kirpeähkön maustekastikkeen pihveille sekä myös kasviksille! (L,G,M,V).

Nro 675 60 g 3,90 €

Salsa Harissa

Harissa on voimakas tunisialainen ja pohjois-afrikkalainen mausteseos, joka sekoitetaan tomaattimurskan joukkoon ja näin saadaan eksoottinen lihojen kastike ja dippikastike. (L,G,M,V).

Nro 823, 80 g 3,90 €



Kastikesuosikit 500 ml:n purkeissa.

BBQ-kastike

Grilliruokien viimeistelyssä loppugrillauksen vaiheessa, dippi yms. kastikkeena esim. paistetulle tai grillatulle broilerille ja possulle sekä naudanlihalle. (L,G,M,V).

Nro 6193 400 g PURKKI 11,50 €

Nro 1112 120 g pussi 4,70 €

Pippurikastike

Täyteläinen ja pirteän pippurinen kastike naudan- ja posunpihveille, maistuu myös broilerin kanssa. (L,G,M,V).

Nro 6195 250 g PURKKI 11,50 €

Nro 1175 100 g pussi 4,70 €

Sweet Chili kastike

Kastikkeessa tulusuus ja makeus tasapainottavat toisiaan. Käy paistetun ja grillatun lihan sekä broilerin kastikkeena. (L,G,M,V).

Nro 6197 320 g PURKKI 11,50 €

Nro 1224 120 g 4,70 €

...ja kesän salaateille:

Italialainen salaatinkastikejauhe

Välimerellinen tuulahdus, makuina erottuvat mm. valkosipuli ja paprika. (L,G,M,V).

Nro 1278 70 g 3,90 €

Kreikkalainen salaatinkastikejauhe

Makuyhdistelmä pippureita, erilaisia yrttejä sekä omenan hapokkuutta. (L,G,M,V).

Nro 1280 70 g pussi 3,90 €

Ranskalainen salaatinkastikejauhe

Yrttien ja sipulien harmoninen yhdistelmä. (L,G,M,V).

Nro 1282 70 g 3,90 €



Kotigastronomin dippisuosikit:

Dip-mix Ranch

Sopivan mausteinen ja juustoinen dippikastike maistuu erinomaiselta niin dipaten kuin kylmänä kastikkeenakin. Vinkki: kylmänä kastikkeena esim. pihvien tai lihapullien kanssa tai kastikkeeksi burgerille. (VL,G).

Nro 6120 160 g PURKKI 11,90 €

Nro 1035 70 g pussi 4,70 €

Dip-mix Sitruuna-tilli

Vahva sitruunan ja tillin maku.

Käytetään erilaisten kalojen ja äyriäisten kylmäkastikkeena sekä uuniperunoiden täytekastikkeena. Käy myös dippipailuun. (L,G,M,V).

Nro 6123 180 g PURKKI 11,90 €

Nro 1075 60 g pussi 4,70 €

Dip-mix Valkosipuli

Erittäin vahva tuoreen valkosipulin maku. Sopii kermaviiliin sekoitettuna kylmänä kastikkeena kasviksille, uusille perunoille sekä grilliruuille. Majoneesiin tai tuorejuustoon sekoitettuna voileiville, voileipäkkäkuihin, paksuksi purso- tettavaksi koristeeksi. (L,G,M,V).

Nro 6130 180 g PURKKI 11,90 €

Nro 1090 60 g pussi 4,70 €



Dip-mixeistä moneksi

Dippikastikkeissa on runsas valikoima ja dippailun lisäksi ne soveltuvat kaikki kylmiksi kastikkeiksi ja erilaisiin täytteisiin. Sekoita kermaviiliin, jogurttiin, tuorejuustoon, majoneesiin tai ranskankermaan käyttötarkoituksen mukaan. Yllä mainittujen lisäksi valikoimastamme löytyy seuraavat dip-mixit:

AURINKOTOMAATTI 70 G	NRO 1085	4,70 €
CHEDDAR 70 G	NRO 1010	4,70 €
CHIPOTLE 60 G	NRO 1017	4,70 €
CURRY 60 G	NRO 1020	4,70 €
KERMA-MUSTAPIPPURI 60 G	NRO 1030	4,70 €
RANSKANKERMA-SIPULI 60 G	NRO 1040	4,70 €
SWEET CHILI 70 G	NRO 1077	4,70 €
TACO 70 G	NRO 1080	4,70 €
TZATZIKI 60 G	NRO 1100	4,70 €

Kesän herkkuhetkiin:

Mansikka-, suklaa-, ja vadelmahyydyke

Hyydykejauheilla saa helposti tehtyä herkullisen makuisia hyydykekakkuja sekoittamalla seoksen ja kermavaahdon. Hyydykejauheesta voi valmistaa myös upeita jälkiruokia, moussseja yms. Mansikka- ja vadelmahyydykkeet sisältävät aitoja marjoja. (Kaikki hyydykkeet L,G,M).

Nro 1626, MANSIKKA HYYDYKE 200 g 7,50 €

Nro 1628, SUKLAA HYYDYKE 200 g 7,50 €

Nro 1630, VADELMA HYYDYKE 200 g 7,50 €



Muffins- ja kakku-mix Vanilja, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätärkelystä! Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin. (L,G,M).

Nro 1618 280 g pussi 5,20 €

Brownie-mix, gluteeniton

Suussa sulavien suklaisten Brownie-leivosten valmistukseen tarkoitettu valmis jauhoseos. (L,G).

Nro 1615 400 g pussi 7,60 €

Leipurin lempipurkit:

KANELIJAUHE 280 g NRO 2202 8,90 €

LEIVINJAUHE 450 g NRO 2210 8,90 €

VANILJAKREEMI 400 g NRO 2488 9,50 €

VANILLIINISOKERI 400 g NRO 2190 7,90 €



Kestosuosikit 500 ml:n purkeissa.

www.kotigastronomi.fi

Hyvän maun tuliainen:

Jääjuomat

Raikas kevätlahja opelle/tarhantädille, tai ihan vain omaa kesäpäivää virkistämään! **Pakkaus sisältää jääteen ja jääkahvin ohjeet!** Musta kartonkipakkaus.

Cola-guarana musta aromitee 80 g

Kinuski maustekahvi 80 g

Nro 8888 9,50 €

Tuliaiset

Tuliaispaketti vaikka mökkivierailulle!

Juustokeitto 75 g (G)

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

Dip-mix Ranskankerma-sipuli 60 g (L,G)

Nro 8887 13,30 €



Kiitos!

Kiitokset kauniissa kartonkipakkauksessa.

Chili-suklaa maustekahvi 80 g

Valkosuklaakarpalo 150 g

Nro 8986 9,90 €

Onnea!

Maukkaat onnittelut valkoisessa kartonkipakkauksessa.

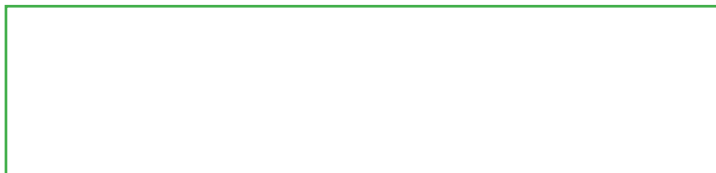
Wiener toffee maustekahvi 80 g

Suklaalumimanteli 150 g

Nro 8985 10,50 €



Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi





Picanha ja Chimichurri-kastike

n. 1kg naudan picanhaa
öljyä
1rkl Kotigastronomi Mustapippuria
2rkl suolaa

Nosta liha huoneenlämpöön tunti ennen grillaamista. Leikkaa liha reiluiksi 3-5 cm:n paksuisiksi pihveiksi. Mausta pihvit kum-maltakin puolelta suolalla ja pippurilla. Aseta paistomittari lihan paksuimpaan kohtaan.

Sivele lihan pintaan tarvittaessa hieman öljyä. Grillaa mak-similämmöllä 2-3 minuuttia per puoli. Kypsennä loppuun epäsuoralla lämmöllä (ei suoraan tulen tai vastuksen päällä, siirrä reunalle tai korkeammalle ritilälle) noin 10 minuuttia pihvin paksuudesta rippuen tai kunnes lihan sisälämpö on 57 astetta. Anna lihan vetäytyä sellaisenaan (ei foliossa) huo-neenlämmössä 15 minuuttia. Tarjoa lihan kanssa Chimichur-ri-kastiketta pussin ohjeen mukaan valmistettuna.

Kotigastronomin Shashlik-vartaat

Mieleistäsi lihaa kuutioina (possu/nauta/lammas)
Kotigastronomin Marinointimauste Shashlik
öljyä

Marinoi lihakuutiot Shashlik-marinadissa. Työnnä lihakuutiot liotettuihin vartaisiin ja grillaa kypsiksi. Tarjoa esimerkiksi ba-taattipihvien ja salaatin kanssa.



Jamaican Jerk-possu grillissä

Karibialainen jerk-possu tehdään nopeasti kypsävästä por-saan sisäfileestä. Valmiilla Jamaican Jerk mausteseoksella maustat possun herkullisesti.

Ainekset:
1 possun sisäfilee
Kotigastronomi Jamaican Jerk mausteseosta
öljyä grillaukseen

Hiero seos possun sisäfileen pintaan ja anna maustua. Ota filee huoneen lämpöön hyvissä ajoin ennen grillausta. Grillaa filee-tä hyvällä lämmöllä molemmin puolin noin viitisen minuuttia. Kääri liha folioon ja anna lämmön tasaantua ja lihan jälki-kypsyä vartin verran. Leikkaa filee sopiviksi viipaleiksi ja tarjoa vaikkapa bataattiveneiden ja salaatin kanssa.

Broileritaskut

Broilerin rintafileetä

Täyte 1
voita
KG Sitruunapippuria
Kotigastronomi
kuivattua Persiljaa
tai Rakuunaa

Täyte 2
Mozzarellaa siivuina
Kotigastronomi Aurinkokuivatua tomaattia

Sekoita voi, sitruunapippuri ja yrtit. Tee broilerin rintafileeseen syvä viilto "tasku". Täytä tasku maustevoilla ja sulje tasku vaik-kapa hammastikulla. Sivele fileen pintaan kevyesti öljyä ennen paistoa. Grillaa miedolla lämmöllä kypsäksi. Sivele paiston ai-kana fileitä taskun täytteenä olevalla tahnalla, mikäli sitä va-luu taskusta ulos.

Mikäli täytät taskut Mozzarellalla ja aurinkokuivatulla tomaa-tilla, voit pintamaustaa fileet esim. RUB Roasted chicken, Broi-lerimauste tai Rub smoky barbeque.

Piri Piri-broileria grillissä

1 kokonainen broileri
öljyä
Kotigastronomi Piri Piri maustamisseosta

Käsittele broileri (ala diavolo) seuraavasti: Leikkaa lintu auki rintalastaa pitkin. Levitä se työlaudalla nah-ka ylöspäin ja nuiji tai painele se litteäksi.

Sekoita pussin ohjeen mukaan öljy+piripiri mausteseos. Laita broileri pussiin tai astiaan ja valuta Piri Piri marinadi päälle. Kääntele broileria marinadissa niin, että se on kauttaaltaan mausteöljyssä. Anna marinoitua jääkaapissa hyvän aikaa, ihan vaikkapa yön yli.

Ota kana huoneen lämpöön ennen grillausta. Aseta litteänä halsteriin. Grillaa usein käännellen kypsäksi, broilerin koosta ja grillistä riippuen 40-60 minuuttia. Broileri on kypsää, kun tikul-la lihaa painettaessa sisältä tuleva neste on kirkasta.

Lämmin Ceasar-salaatti

4 broilerin rintafileetä
Kotigastronomi
RUB Roasted Chickenä
Cosmopolitan
tai Romaine salaattia
Parmesan-lastuja
Krutonkeja
Valmista
Ceasar-salaatinkastiketta



Kasaa salaatti ja kääntele koko salaatin joukkoon Ceasar-kas-tike. Nostele salaattit valmiiksi annoksiksi lautasille. Mausta ja grilla broilerin rintafileet. Nosta kypsät viipaloidut fileet sa-laattiannosten päälle. Tarjoa välittömästi. Vinkki: krutongit voit valmistaa myös itse tähteeksi jääneistä kuivista leivistä.



Savustettu Coconut Ginger -lohi

Tuore, perattu lohi tai lohifile
Kotigastronomi RUB Coconut Ginger mausteseosta

Suolaa ja mausta kala ennen savustusta. Voit suolata kalan myös savustamisen jälkeen, kalan ollessa vielä kuuma. Sirottele purupellille ohut kerros savustuspurua. Työnnä pelti vastuksen yläpuolella olevien kannattimien varaan, eli suoraan vastuksen päälle.

Aseta kala rutilälle ja työnnä savustimeen. Savustusaika riippuu kalojen määrästä tai kalojen koosta. Pienet kalat savustuvat 20 minuutissa ja suuret 50-60 minuutissa. Kala on kypsä, kun ruodot ja nahka irtoavat helposti.

Kalapihvit ja Sitruuna-tilli dippi

400-500 g kalamassaa
1dl Kotigastronomi Lihapulla-ainesta
2 dl nestettä (kerma, maito, soija- tai kauravalmiste, vesi jne) (tilliä)

Sekoita lihapulla-aines nesteeseen, lisää kalamassa ja sekoita tasaiseksi. Muotoile pihvit ja grillaa kypsiksi. Tarjoa uusien perunoiden, kasvien ja Sitruuna-tilli -dipin kanssa.

Grill Fish -lohi

Lohifilee
Kotigastronomi Grill Fish -mausteseosta

Ripottele Grill Fish maustetta lohifileen päälle ja grillaa kypsäksi. Tarjoa mieleistesi lisukkeiden kanssa. Tämä herkku valmistuu hetkessä.

Tomaattiset grillileivät

kuuvaa maalaisleipää siivuina
öljyä
tomaattia kuutioituna
Kotigastronomi Toscanan Mix -seosta



Kuutioi tomaatit, lisää joukkoon Toscanan Mix seosta. Sivele leipäviipaleet öljyllä. Nosta päälle maustettu tomaattikuutio-seos. Grilla ja nauti vaikkapa alkupalana.

Kesän maustevoit TOP 5

100 g voita + 1-2 tl KG Aromimaustetta
100 g voita + 1-2 tl KG Herbs de Provence -mausteseosta
100 g voita + 1-2 tl KG Taco -mausteseosta
100 g voita + 1-2 tl KG Grillimaustetta
100 g voita + 0,5 dl vahvaa maustekahvia + KG Rosepippuria

Sekoita ainekset, kääri tuorekelmuun tiivis pötkö ja laita pakastimeen. Leikkaa jäisenä sopivan paksuisia siivuja.

Bataattiveneet

1 iso bataatti
3 rkl öljyä
riipaus Kotigastronomi Sitruunajauhetta
Kotigastronomi Savupaprikajauhetta
2 tl Kotigastronomi Sormisuolaa



Leikkaa hyvinpesty bataatti lohkoiksi kuorineen. Anna viipaleiden maustua tovi paprikajauheella, sitruunajauheella ja suolalla maustetussa öljyssä. Kuivaa viipaleet, grilla ne miedolla lämmöllä juuri ja juuri pehmeiksi. Kääntelee bataattilohkoja välillä ja sivele vielä ne lopulla mausteöljyllä. Viimeistele kypsät bataattiveneet sormisuolalla.

Lämmin kasvislisuke

pieni napakka kesäkurpitsa
paprika
iso sipuli
öljyä
1 annos Kotigastronomi Sweet Chili -kastiketta pussin ohjeen mukaan tehtynä

Freesaa pilkotut kasvikset öljyssä. Kaada päälle sweet chili-kastike ja hauduttele muutama minuutti. Tarjoa grilliruokien lisukkeena.

Harissa-tofupihvit

Tofua viipaleina, öljyä ja Kotigastronomi Salsa Harissa -mausteseosta

Sekoita öljy ja Salsa Harissa. Marinoi tofu viipaleet öljyssä. Grilla ja nauti.

Kasvisburgerit

4 hampurilaissämpylää
1 pss Kotigastronomi Kasvispihvi-ainekset
2 dl kermaviiliä tai soija- tai kauravalmistetta
tomaattia, salaattia, kurkkua, maustekurkkua jne

Valmista kasvispihviaineksesta taikina, muotoile pihveiksi ja kypsennä grillissä. Täytä sämpylät kasvispihveillä ja mieleisillä lisukkeilla.

