

Eksoottisia makuja!

Makuja maailmalta tuotteilla luot itse maailman maut helposti omassa kotikeittiössäsi! Tuoteryhmän seokset ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja vegeaanisia, sekä Suomessa valmistettuja!

ADJIKA

Gruusialainen Adjika mausteseos on erinomainen liharuokien maustaja ja kylmäkastike. Käytä sellaisenaan ruokia maustamaan tai smetanana ja ketsupin kanssa pussin ohjeen mukaan sekoitettuna kylmänä kastikkeena. **Nro 625.**

Käyttö: Sekoita 4-5 tl jauhetta ja 1 dl (=120 g) smetanaa tms. ja 4-5 rkl ketsuppia. Paistettujen lihojen kylmänä kastikkeena.



CAJUN SPECIAL

Cajun-keittiössä käytetään paljon savustettua ja grillattua lihaa sekä kalaa ja äyriäisiä. Cajun Special –mausteseoksen ihana paprikan ja valkosipulin täyteläisyys sekä chilin miellyttävä jälkipolte, tuovat kreolikeittiön omaan kotikeittiösi.

Nro 660.

Cajun marinadi - possulle tai broilerille

1/2 dl ketsuppia

1/2 dl öljyä

1 tl Kotigastronomi Cajun Special

1 rkl jauhettua pähkinää

1 tl hienonnettua Kotigastronomi Rubinoa

Sopii erinomaisesti grillaukseen ja marinointiin.



CHILI CON CARNE

Maustesekoitus erityisesti chili con carnen valmistukseen, mutta sopii hyvin myös erilaisiin jauheliha- ja pataruokiin tuomaan texmex-vivahdetta. Tarjoile chili con carne pääruokana riisin kera tai naposteluruokana vehnätortillaleipiä tai maustettujen tortillalastujen kanssa. **Nro 670.**

Chili con carne

2 rkl öljyä

400 g jauhelihaa

1 tlk paseerattua tomaattia tai tomaattimurskaa

70 g tomaattipyreetä

1 prk kidney papuja

2-3 tl Kotigastronomi Chili con Carne -mausteseosta

2 tl Kotigastronomi Sipulirouhetta

2 tl Kotigastronomi valkosipulirouhetta

1/2 tl tai maun mukaan suolaa

Ruskista jauheliha pannulla öljyssä. Lisää muut ainekset ja kiehauta. Tarjoa riisin tai kasvisten salaatin kanssa. Maukasta myös tortillan täytteenä tai nachojen päällä.



CHIMICHURRI

Mausteseoksesta saat aidon argentiinalaisen runsaan yrttisen maustekastikkeen grillatun lihan kaveriksi! Kokeile myös hampurilaisten kastikkeena. **Nro 675.**

Käyttö: Liharuokien (esim. pihvien, ja broilerin) kylmänä kastikkeena ja marinadina.

Valmistus: Sekoita 3 rkl mausteseosta, 3 rkl valkoviinietikkaa, 3 rkl oliiviöljyä ja 3 rkl vettä. Anna viilentyä hetki jääkaapissa.

GARAM MASALA

Intialaisen keittiön yksi käytetyimmistä mausteseoksista. Se antaa aromikkaan täyteläisen maun erilaisiin liha-, broileri-, kala-, kasvis- ja riisiruokiin. **Nro 692.**

TANDOORI MASALA MIX

Intialainen mausteseos, joka antaa aromikkaan täyteläisen maun erilaisiin liha-, broileri-, kala-, kasvis- ja riisiruokiin sekä wok-ruokiin. Erityisen hyvää Tandoori kanan maustamiseen. **Nro 852.**

Tandoorikanaa/-possua

KÄYTTÖ: 20-30 g Tandoori Masala Mix mausteseosta + 2 dl jogurttia/ Crème Fraiche tms. + n. 500 g broilerin- tai possunfileettä paloina.

Sekoita mausteseos jogurtin joukkoon ja kaada lihapalojen päälle. Kumoja marinoidut lihapalat vuokaan, paista uunissa 180-200 astetta noin puoli tuntia (uunista ja lihasta riippuen).

FAJITA MIX

Fajita on meksikolainen ruokalaji, jossa maissi- tai vehnätortillaan kääristään mausteinen täyte. Fajita mausteseos broiler- ja kasvistäytteisten fajitojen, tortillojen ja enchiladojen maustamiseen. **Nro 688.**



Vinkki: Broiler-/lihasuikaleita + paprikasuikaleita + sipulisuikaleita + öljyä + Kotigastronomin Fajita-mausteseosta pannulle. Tarjoile tortillojen, salsan ja guagamolen sekä juustoraasteen kanssa.

JAMAICAN JERK

Jamaikalainen tulisenmakea yhdistelmä ihanasti lämmittäviä eksoottisia makuja. Sopii loistavasti mm. kasvien, broilerin ja porsaanlihan kanssa. **Nro 725.**



Jamaicalainen Jerk- kana ja perunat uunissa

n. 1 kg kananpojan koipipaloja

Marinadi:

2 rkl oliiviöljyä

2 rkl Kotigastronomi Jamaican Jerk-mausteseosta
ruskeaa sokeria

Lisäksi:

muutama peruna

oliiviöljyä

suolaa

mustapippuria myllystä

Päälle:

tuoretta korianteria tai persiljaa

Kuivaa kanapalat ja laita marinadiin ja anna maustua ainakin puoli tuntia.

Ota koipipalat marinadista ja laita uunipellille leivinpaperin päälle.

Leikkaa hyvin pestyt perunat kuorineen puolikkaiksi ja sekoita perunapuolikkaiden joukkoon hieman oliiviöljyä. Mausta perunat suolalla ja mustapippurilla ja aseta perunapuolikkaat leikkuupinta ylöspäin pellille kanapalojen joukkoon.

Kypsennä uunissa 200 asteessa 30 min.

ja ota pois uunista.

Käännä koipipalat ja levitä pinnalle loput marinadista. Kypsennä vielä toiset 30 min. Ota uunista ja ripottele pintaan vielä tuoretta korianteria.

KEBAB MAUSTE

Kotona tehdyn herkullisen kebabin valmistus on helppoa. Tarvitset vain tämän mausteseoksen ja laadukasta jauhelihaa. Pussin mukana on valmistusohje. Kokeile myös vartaita maustamalla mureketaikina kebabmausteella. Kotona tehdyn herkullisen kebabin valmistus on nyt helppoa. Tarvitset vain tämän mausteseoksen ja jauhelihan (nauta tai broileri). Pussin mukana on valmistusohje. Yksi pussi / 1 kg lihaa. Valmiista kebabtangosta voit veistellä juustohöylällä lastuja, joita voi myös pakastaa. **Nro 1341.**

Kebakot a`la Kotigastronomi

n. 500 g jauhelihaa (myös karitsan / lampaan)
0,5 pss Kotigastronomi Kebab-mausteseokitusta

Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään. Muotoile kebakoiksi esim. grillitikkujen ympärille ja kypsennä grillissä tai uunissa. Tarjoa riisin ja Kotigastronomi Tzatzikin kanssa.



KIINALAINEN WOK-MAUSTE

Kiinalaisiin wok-pannulla valmistettaviin liha-, kala-, broileri-, äyriäis- ja kasvisruokiin. wokit ovat aasialaista pikaruokaa parhaimmillaan. Wokki on vartissa valmista, kun suikaloit lihan ohuiksi suikaleiksi tai käytät kasvien lisäksi jo valmiiksi kypsiä esim. tähteeksi jääneitä raaka-aineita. **Nro 740.**

Broilerwokki

maustamattomia broilersuikaleita
1 pussi paste wok kasviksia tai mieleisiä tuoreita kasviksia suikaleina
2-3 tl Kotigastronomi Kiinalainen wok-maustetta
Kotigastronomi Vegetarian-mausteseosta
suolaa tai soijakastiketta

Mausta broilersuikaleet kiinalainen wok-mausteella ja wokkaa ne pannulla lähes kypsäksi. Lisää pakastekasvisuikaleet ja kypsennä ne broilersuikaleiden kanssa niin, että molemmat ovat kypsiä. Mausta vegetarian mausteella tai soijakastikkeella. Tarjoa sellaisenaan tai riisin/nuudeliin kera.



PIRI PIRI

Mausteseoksesta saat portugalilaisen tulisen marinadi / öljyseoksen. Erinomainen grillatulle broilerille, kalalle ja äyriäisille! Voit käyttää mausteseosta myös sellaisenaan ruokiin, joihin haluat tulisuuutta. **Nro 805.**

Gambas pil pil

Ravun pyrstöjä liemessä
öljyä

Kotigastronomi Piri Piri mausteseosta
Kuivattua Kotigastronomi persiljaa

(Sulata) ja valuta pakastekatkaravut huolellisesti. Kuumenna pannulla oliiviöljy. Lisää Piri Piri ja persilja. Tämän jälkeen lisää katkaravut. Kuumenna pikaisesti. Tarjoile kuumana pienistä kulhoista patongin kera. Ylijääneessä öljyssä voi dipata patonkia tai leivän palasia.

RAITA MAUSTE

Raita on jogurtista valmistettu kastike, jota tarjotaan voimakkaasti maustettujen, jopa tulisten intialaisten ruokien kanssa. Siihen voi myös dipata vaikka Naan leipää. Valmista pussin ohjeen mukaan. Helppo valmistaa; sekoita pari rkl Raita maustetta ja 2 dl turkkilaista jogurttia (tai kermaviiliä). **Nro 811.**

Kurkku & porkkana-raita

1 porkkana raasteena
15cm pätkä kurkkua raasteena, leikkaa
keskus pois.

Ananas-raita

1 prk ananasmurskaa (valutettu)

Minttu-raita

1/2 tl kuivattua Kotigastronomi minttua
1 tl korianterijauhoa

Vinkki: Tulisemmän version saat Kotigastronomi Chilijauheella maustettuna.

SALSA HARISSA

Harissaa käytetään mm. tunisialaisessa, algerialaisessa ja marokkolaisessa keittiössä. Mausta Kotigastronomi Salsa Harissalla kastikkeita pata-ruokia, keittoja, kuskusia, riisiä ja pastaa. Sinun ei tarvitse olla chilin ystävä ollaaksesi Kotigastronomi Salsa Harissan ystävä! **Nro 823.**



Harissalla maustetut lohkoperunat

8-10 kpl perunoita lohkoina
2 rkl Kotigastronomi Salsa Harissa-mausteseosta
tilkka oliiviöljyä

Pese perunat juuresharjalla ja leikkaa kuorineen lohkoiksi. Kuivaa lohkot talouspaperilla ja pyöräytä kulhossa tilkassa öljyä. Mausta lohkot Salsa Harissa-mausteseoksella ja levitä lohkot uunipellille leivinpaperin päälle. Kypsennä uunissa 225 asteessa n. 30 - 40 min. kypsiksi. Lisää halutessasi suolaa.

Nachopeltti

maissilastuja
400 g jauhelihaa
(lihattoman version saat käyttämällä
Kotigastronomi Soijarouhetta)
2-3 tl Kotigastronomi Taco-mausteseosta
1 prk tomaattimurskaa
3 tl Kotigastronomi Sweet Chili-kastikejauhetta
150 g juustoraastetta

1. Paista jauheliha ja lisää mausteseos jauhelihan joukkoon.

2. Laita leivinpaperilla vuoratun uunipellin pohjalle tortillalastuja tasaiseksi kerrokseksi. Lisää niiden päälle jauhelihaseos, salsa, juustokastike ja juustoraaste.

3. Paista 200-asteisessa uunissa niin kauan, että juusto sulaa.



TACO

Meksikolaisia makuja sisältävä mausteseos jauhelihan maustamiseen. Erinomainen mausteseos kaikkiin taco- ja tortillatäytteisiin! **Nro 850.**

THAI RED CURRY

Voimakas punainen curry antaa mukavasti lämpöä ja pientä potkua pehmeisiin kookosmaitopohjaisiin keittoihin, patoihin ja kastikkeisiin. Hyvä mauste myös wok-ruokiin. **Nro 855.**

Thai red curry possua

possunsuikaleita
öljyä
Thai red curry-mausteseosta
paahdettua sipulia
(kookoskermaa tai -maitoa)

Paista nopeasti kypsyvät ja vähärasvaiset suikaleet pannulla tilkassa öljyä. Mausta thai red curry mausteseoksella, halutessasi lorauta sekaan kookosmaitoa tai kermaa. Viimeistele annos paahdetulla sipulilla. Tarjoa riisiin, nuudeliin tai kasvien kanssa.



Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi