

Uusia makuja syksyn herkkuhetkiin vanhojen hyväksi havaittujen rinnalle!

KOTIGASTRONOMIN RISOTOT

Käyttö: Kuumenna vesi, lisää risotto-ainekset, sekoita hyvin. Anna kiehua hiljalleen välillä sekoittaen. Niin helposti valmistuu maukas risotto! Kaksi makuvaihtoehtoa:

Sienirisotto, 2 annosta **UUSI**

Voit muokata annosta halutessasi esim. sienillä, pekonilla tai pinjansiemenillä.

Nro 7316 200 g 4,90 €

Juustorisotto, 2 annosta **UUSI**

Voit muokata annosta halutessasi esim. mascarponella ja herneillä, jättikatkaravuilla tai parmankinkulla.

Nro 7317 200 g 4,90 €



MAUSTEKAHVIT - SYKSYN UUTUUKSIA

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Omenapiirakka, maustekahvi **UUSI**

100% arabica tummapaaho, maustettu omena-, kerma-, kaneli- ja kardemumma-aromilla.

Nro 7314 80 g 6,20 €

Crème brûlée maustekahvi **UUSI**

100% arabica tummapaaho, aromeina: paahdettu kerma ja vanilja.

Nro 7315 80 g 6,20 €

TEEMAILMAN SYKSYN UUTUUKSIA

Crème brûlée, rooibos-tee **UUSI**

Takaisin valikoimiin toivottu rooibos tekee paluun! Crème Brûléelle tyypillinen kermainen maku. Makea karamellin tuoksu täydentää tätä makuelämystä.

Nro 1895 80 g 4,90 €

Kurpitsa-Kaneli, musta aromitee **UUSI**

Jännittävä sekoitus eksoottisia hedelmiä ja aromaattisia mausteita, kuten korianteria ja kanelia.

Nro 1733 80 g 4,90 €

MONIN MAKUSIIRAPIT

Makusiirappi on oikea monikäyttötuote: se käy mm. lämpimiin ja kylmiin kahviuomiin, kuplaveden mausteeksi, drinkkeihin, smoothieen, jäätelöön, erilaisiin leivonnaisiin ja oikeastaan mihin vain haluat lisätä tujauksen makua. Syksyn valikoimassamme ovat oheiset sokerittomat 250 ml:n makusiirappipullot:



Makusiirappi Vanilja, sokeriton

Luonnollinen Vaniljan maku, ilman sokeria.

Nro 7051 250 ml 10,90 €

Makusiirappi Karamelli, sokeriton

Intensiivinen karamellin maku, ilman sokeria.

Nro 7052 250 ml 10,90 €

Lakutaateli **UUSI**

Luonnollinen herkku, jossa yhdistyvät pehmeä taateli ja aito lakritsijauhe. Lisäaineeton, vegaaninen ja gluteeniton naposteltava, joka sopii terveellisemmäksi vaihtoehdoksi perinteisille karkeille.

Nro 1650 150 g 6,50 €

Uuniomenahyydyke **UUSI**

Syksyisiin iltoihin uusi ihana Uuniomena-maku hydykeperheeseemme!

Vaahdota 2 dl kermaa. Sekoita 40 g jauhetta + 50 ml (huoneenlämpöistä) vettä, valuta nauhana kermavaahdon joukkoon.

Käytä kakun täytteenä tai hydykekekakussa keksipohjan päällä. Hydykejauheesta voi valmistaa myös upeita jälkiruokia, mousseja yms. **Huom! Tuote sisältää mantelia.** (L,G,M).

Nro 1621 120 g 8,90 €



Laktoositon = L, Gluteeniton = G, Suolaton = S, Maidoton = M, Vegaaninen = V, Vähälaktoosinen = VL

SYYSRESEPTIJÄ

Kesäkurpitsalasnagne

n. 800 gr kesäkurpitsaa pitkittäin viipaloituna
600 gr jauhelihaa (tai soijarouhetta lihaliemessä liotet-
tuna)

1-2 uutta sipulia

1 pss KG Lasagne- ja pastakastikeaines (1320)
juustoraastetta

Pese ja viipaloi kesäkurpitsa. Kypsennä jauheliha
pannulla ja freesaa sipulit. Sekoita joukkoon lasag-
neaines, vesi ja ruoka/kaurakerma tms lasagneaines
pussin ohjeen mukaan. Laita vuokaan kerroksittain
kesäkurpitsaa ja lasagneainesta, kunnes vuoka on
täysi. Ripottele päälle juustoraastetta ja kypsennä 200
asteisessa uunissa noin 40 minuuttia.



Kantarellihiiras

Pohja:

150 g voita

1 dl KG Porkkanarae (602) + n. 1,5 dl vettä

1,5 dl Kaurahiutaleita

1,5 dl KG Leivontajauhoseos (1616 tai 1619 tai 1617)

3/4 tl KG Leivinjauhetta (1540)

3/4 tl KG Yrttiaromimauste (877)

Täyte:

300 gr kantarelleja tai muita sienii

2-3 uutta sipulia

1 rkl öljyä

1 1/2 dl maitoa

2 pientä munaa

1/2 tl KG Valkosipulijauhetta (550)

3 dl juustoraastetta

3/4 tl KG Yrttiaromimaustetta (877)

1/2 tl KG Valkopippuria (450)

3/4 tl KG Rosmariinia (370)

Sekoita keskenään pehmeä rasva ja liotettu porkkana-
rae. Sekoita kuivat aineet, yhdistä seokset ja sekoita
taikinaksi. Levitä taikina voideltuun jauhotettuun
piirakkavuokaan. Esipaista 200-225 asteessa
noin 10 minuuttia.

Freesaa sipulia ja sienii pannulla, kunnes sienien
neste on haihtunut ja sipulit ovat pehmenneet.

Yhdistä kulhossa täytteen muut ainekset ja
sekoita sienisipuliseos siihen.

Kaada täyte esipaistetun pohjan päälle ja
kypsennä uunin keskitasolla

200 asteessa noin 25 minuuttia.



Säilötyt kurkut á la Kotigastronomi

1 kg avomaan kurkkuja

KG Kokonaisia neilikoita (300)

KG Sinapinsiemeniä (410)

KG Valkosipulilastuja (560)

(+ Kotigastronomin Paprikamixiä (595)/Paprikarouhet-
ta (590)/Chilirouhetta(570) oman makusi mukaan)

Kurkkujen liemi:

6 dl vettä

2 1/2 dl etikkaa

1 1/2 dl sokeria

2 rkl suolaa

1 tl KG sinapinsiemeniä (410)

1 tl KG kokonaisia neilikoita (300)

Viipaloi pestyt avomaan kurkut purkkiin kerroksittain
valitsemiesi mausteiden kanssa (valkosipulilastujen/
(ja chilirouheen kanssa). Kiehauta liemi ja kaada kurk-
kujen päälle. Jäähdytä, sulje kannet ja anna tekeytyä
viileässä vähintään viikon verran.



SYYSRESEPTTEJÄ

Kalapihvit ja Sitruuna-tilli dippi

400-500 g kalamassaa
1 dl KG Lihapulla-ainesta (1344, tai gluteeniton 1345)
2 dl nestettä (kerma, maito, kauravalmiste, vesi tms)
(tilliä)

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

Lämmin kasvislisuke

pieni napakka kesäkurpitsa
paprika
iso sipuli
öljyä
1 annos KG Sweet Chili -kastiketta (1224) pussin ohjeen mukaan tehtynä

Freesaa pilkotut kasvikset öljyssä. Kaada päälle sweet chilikastike ja hauduttele muutama minuutti. Tarjoa grilliruokien lisukkeena.

Täytetyt paprikat

Paprikoita
Valmista KG Texmex-pataa (1331) pussin ohjeen mukaan
Juustoraastetta

Halkaise paprikat ja poista siemenet. Täytä puolikkaat valmiilla Texmex-padalla ja lisää juustoraastetta päälle. Paista 200 asteessa kunnes paprikat ovat pehmeitä, noin 30-45 min.

Vinkki: Vaihtele kasviksia, myös muut padat käyvät täytteeksi, homejuusto ja muut vahvanmakuiset juustot sopivat täytetyille kasviksille.



Kookos-omenakakku

150 g voita tai margariinia
2 dl sokeria
3 munaa
2 dl kookoshiutaleita (1570)
3 dl vehnä jauhoja tai Leivontajauhoseos (1616 tai 1618)
2 tl leivinjauhetta (1540)
1 dl kermaa
omenaa 2-3

Vatkaa rasva ja sokeri kuohkeaksi. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita keskenään kuivat aineet ja lisää ne vuorotellen kerman kanssa taikinaan. Sekoita lopuksi joukkoon kuutoidut omenat. Kaada taikina voideltuun, kookoshiutaleilla jauhotettuun kakkuvuokaan. Paista 175 asteen uuninlämmössä n. tunnin ajan.



Clafoutis

3 kananmunaa
1 dl kermaa
1,5 dl kermaviiliä
1 dl sokeria
1 rkl KG Aitoa vaniljasokeria (1494)
1 dl KG Leivontajauhoseos gluteeniton (1616) (tai vehnä jauho)
Kirsikoita, raparperia, mustikoita, mansikoita, nektariinia tms. oman valintasi mukaan

Laita kaikki taikinan ainekset blenderiin ja pyöräytä sekaisin.

Voitele irtopohjavuokaan pohjaosa. Laita pohjalle esim. nektariinilohkot ja kaada päälle taikinaseos. Paista 175 asteisessa uunissa puolisen tuntia. Tarjoa kardemummakerman kanssa.

KOTIGASTRONOMIN KESTOSUOSIKIT VIILENEVÄÄN SYKSYYN

Hunaja-Inkivääri, yrttitee

Ihana yhdistelmä inkivääriä ja tuoreita sitrushedelmiä, jota täydentää Manuka-hunajan aromaattinen maku.

Nro 1823, 60 g 4,80 €

Mango-Inkivääri, hedelmätee

Hedelmäinen, eksoottinen ja yllättävän voimakas! Tämä mangon, inkiväärin ja chilin sekoitus tarjoaa intensiivisen makuelämyksen!

Nro 1892, 80 g 4,90 €

Ihana Inkivääri, vihreä tee

Vihreä tee, jossa maistuu ihanan pehmeästi inkivääri.

Nro 1770, 60 g 4,80 €

Tyrni-Inkivääri, rooibos/hedelmätee

Tämä hedelmäisen makuinen tee sisältää mm. omenan-paloja, rooibos-teetä, runsaasti tyrniä (13 %) ja inkivääriä (11 %) sekä porkkanaa.

Nro 1893, 80 g 4,90 €

Kuuma Kurkuma, vihreä tee

Makealla ananaksella ja kurkumalla maustettu vihreä hienoarominen tee.

Nro 1762, 60 g 4,80 €

Lämmin Hehku, vihreä tee

Luonnollisesti maustettu vihreä tee, jossa on punajuuren paloja ja lämmittäviä mausteita, kuten inkivääri ja kaneli. Punajuuri antaa valmiille teelle punaista väriä.

Nro 1771, 60 g 4,80 €

Pumpkin Spice -mausteseos

Tämä huumaaavan tuoksuinen mausteseos sisältää: kanelia, muskottipähkinää, inkivääriä ja neilikkaa.

Käyttö: Kahvin (mm. latte), teen ja kaakaon maustamiseen, jälkiruokien ja sekä makeiden että suolaisten leivonnaisten (mm. kurpitsapiirakan) maustamiseen. Jogurtin ja puuron sekä smoothien maustamiseen.

Nro 826, 70 g 5,50 €

Kandisokeri

Korkealaatuinen kandisokeri tunnetaan näyttävistä, suurista kiteistään ja hienostuneesta maustaan. Sen valmistuksessa käytettävä hidas kiteytysmenetelmä ja lämpö karamellisoivat sokerin luonnollisesti, mikä luo ainutlaatuisen täyteläisen aromiprofiilin. Tuote sopii erinomaisesti teen ja muiden kuumien juomien pitkäksi toiseen makeuttamiseen. Nyt uudessa riittoisammassa 500 gramman pakkauksessa.

Nro 1960 500 g 8,90 €

Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi

Muffins- ja kakkumix Vanilja, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätärkelystä!

Muffins- ja kakkumix Vaniljalla teet myös pellillisen piirakkaa nopeasti yllätysvieraille, lisää vain pellille taikinan päälle haluamiasi marjoja, omenoita tms.

Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin. (L,G,M).

Nro 1618, 280 g 5,50 €



Vaniljakreemi

Hyvänmakuinen ja helppokäyttöinen kreemijauhe sopii monenlaisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin. Sekoita kreemijauhetta esim. veteen, maitoon tai kermaan, anna tekeytyä hetki ja herkullinen kreemi on käyttövalmis. Kermaan tai kermavaahtoon sekoitettuna voit käyttää mm. tätekakkuihin, kääretorttuihin, vohveleihin tai jälkiruokiin. Tuote on paistonkestävä soveltuen siten erinomaisesti esim. dallaspulliin, pormestarin pitkoon tai viinereihin.

Diplomaattikreemi: 2,5 dl vispikermaa vaahdotettuna, 2 dl kylmää vettä + 1 dl kreemijauhe keskenään sekoitettuna. Sekoita valmis kreemi + vaahdotettu vispikerma keskenään ja käytä kakkujen täytteissä. (L,G,M).

Nro 1515, 300g 7,80 €



Siemenleipäjauhoseos, gluteeniton

Helposti maukasta ja mehevää siemenleipää. Tästä seoksesta valmistuu myös ihanan pehmeä ja aromikas saaristolaisleipä. Kosteaa ja tiivistä rakennetta, ei murene. sis. auringonkukan-, kurpitsan- ja pellavansiemeniä.

Nro 1617, 500 g 7,50 €

Leipäjauhoseos, gluteeniton

Leivo helposti täyteläistä ja maukasta leipää kotona. Runsaasti makua. Helppo onnistua, lisää vain vesi ja hiiva. Sisältää mm. auringonkukan- ja pellavansiemeniä.

Nro 1619, 500 g 7,80 €

LUONNELINNUT -KAHVISARJA



Suklaasiepon siemaus sisältää **100 g** Kermaista suklaa maustekahvia: 100% arabica tumma paahto, maustettu kerma- ja suklaa-aromeilla.

Muut luonnelinnut-sarjan tuotteet sisältävät **100 g** Kermaista karamellia: 100% arabica tumma paahto, maustettu kerma- ja toffearomeilla.

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Uudelleen suljettavassa pussissa.

**9,90 €
/kpl**





AAMUSIRKUN PÄIVÄN AVAUS

"Kun muut vielä nukkuvat sikeästi, on terhakka aamusirkku puuhastellut energisen äänekäästi jo pitkän tovin."



HYKERTÄJÄN HUOLETON

"Lennosta laskeutuessaan tyytyväinen lintu huokaisee ja asettuu rennosti oleilemaan. Sen liikkuminen on verkkaista ja raukean näköistä."



ISUKIN HERKKUHETKI

"Pesuettaan paimentava isukki jakaa poikasilleen mielellään elämänviisauksia ja rohkaisee niitä kokeilemaan siipiään."



KAHVISIEPON KAIPAUS

"Pirteä kahvisieppo on yksi yleisimmistä linnuistamme. Siellä, missä on kahvia, on takuulla myös kahvisieppo."



KUJERTAAN SULOINEN

"Omasta suloisuudesta tietämätön ja luonteeltaan vaatimaton lintu hurmaa sisäisellä ja ulkoisella kauneudellaan."



KULINARISTI- SORSAN SUUS- SA SULAVA

"Maittavia pöydän antimia rakastavan linnun makuaisti on hienostunut ja tarkka. Se arvostaa laadukkaita ja viimeisteltäviä herkutelu-elämyksiä."



LYHYTPINNA- HANHEN RAU- HOITUSAIKA

"Eläväinen lyhytpinnahanhi on yksi parhaiten kiihtyviä lintujamme. Sillä on ainutlaatuinen kyky menettää malttinsa pienistäkin asioista."



SISUTIRPIN PUHTI

"Sisutirri on maasamme yleinen lintu. "Läpi harmaan kiven" -sanonta on epäilemättä syntynyt lajille tyyppisestä käyttäytymisestä."



SUKLAASIEPON SIEMAUS

"Kaukaa viisas suklaasieppo kätkee suklaat nokkeliin piiloihin, joita se hyödyntää hykerellen ja muilta salaa."



TUURIHAUKAN ONNENPOTKU

"Onnettaren lemmikillä on ilmiömainen kyky vetää puoleensa onnellisia sattumuksia. Laji pesii neliapilapelloilla, onnellisten tähtien alla."



UKKELIN MUTKATON

"Hyväntahtoinen ukkeli seuraa uteliaana metsässä liikkujan puuhia. Lintu on luonteeltaan mutkaton ja vaatimaton."



VALOPÄÄTIKAN NEUVOA-ANTAVA

"Teräväpäinen valopäätikka viihtyy siellä, missä tarvitaan hyviä neuvoja. Nokkela lintu opastaa auliisti kaikkia lähellä olevia."



YÖKUUKSIAISEN PIRISTÄVÄ

"Hämärän tullen aktivoituvaa yökuuksiainen on yleisin yölintumme. Pimeällä sen yllättävä esiintulo voi säikäyttää varomatomat vastaantulijat."



ÄIPÄN HERKKUHETKI

"Lempeä lintu huolehtii pesueestaan öin ja päivin. Vaaran uhatessa äippä puolustaa pesuettaan päättäväisesti."

**9,90 €
/kpl**