HELLMANN'S
EST.1913
Grillihooaeg
on
algamas
Unilever
Food
Solutions

Sissejuhatus

Grillimine on eurooplastele peaaegu rahvussport. Eriti populaarne on see suvekuudel. Grillroogade valmistajal ei pruugi olla peakoka asjatundlikkust, kuid see ei tähenda, et iga asjaarmastaja oleks selle ala meister. Erinevate müütide, stereotüüpsete roogade ja väljakujunenud harjumuste tõttu ei erguta grillimine inimestel just eriti kujutusvõimet. Seetõttu saavadki restoranid demonstreerida meisterlikke grillimislahendusi. Meie peakokad koostasid 4-etapilise grillimise põhikoolituse. Saadud teadmised võimaldavad vältida kõige levimumaid vigu ning kirjeldatud meetodid, näpunäited ja nipid aitavad üllatavate maitseomadustega võita klientide südameid.

Grillroad on olemuselt lihtsad. Kuid peakokkadele pakuvad need piirituid loominguvõimalusi. Pisiasjadest oleneb tõesti väga palju. Uskumatu, kuivõrd marinaadid ja kastmed võivad muuta ka klassikaliste roogade maitset. Külastajate maitsemeelte naudingu nimel kasutasid meie peakokad originaalsete roogade otsingul kastmeid Hellmann's ja Knorr. Peakokkade pikaajaliste kogemuste alusel loodud retseptid on olnud paljudele inspiratsiooniallikaks ja ainulaadse maitse garantiiks. Olgu need ka teile inspiratsiooniallikaks!

Sisukord

Grillimise põhitõed 4

Sobivaimad toiduained grillimiseks 6

Grillitud krevetid ananassi ja tsitrusmajoneesiga 8

Sinepis ja küüslaugus marineeritud grillitud seapraelõik 10

Yakitori kanavardad vürtsika majoneesi ja riisiga 12

Salat grillmaksa ja maasikakastmega 14

Veiseliha Fajita köögivilja, salsa ja guacamole'ga 16

Hamburger krõbedate krevettide, krabikreemi ja jalapeno kastmega 18

Veiseliha Cevapcici omatehtud Ajvar-pastaga 20

Searibi mee- ja õlleglasuuris, lisandiks rohelise herne salat 22

Majoneesis marineeritud kanafilee, lisandiks grillitud köögiviljad 24

Krõbe peekon karamellistatud pastinaagi ja suitsumajoneesiga 26

Talle Kofta (lihapallid) tomatisalati ja mündikastmega 28

Keefiris marineeritud kalkunišašlõkk artišoki-, tomati- ja peekonisalatiga . . 30

Grillitud kaelaliha praetud maguskartuli ja ploomisalsaga 32

Tooted 34

Grillimise põhitõed

1 Ettevalmistamine

Grillroogade valmistamiseks tuleb varuda aega ja kannatlikkust. Enamikku neist tuleb eelnevalt marineerida, et roog tuleks soovitud maitsega ega kõrbeks grillimisel. Tuleb ka hoolt kanda, et restile asetatavad koostisosad oleksid sobiva temperatuuriga, eelistatavalt – toatemperatuuriga. Liiga külmade lihalõikude küpsetamiseks kulub rohkem aega ja liha küpseb ebaühtlaselt: alguses pealispind, kuid sisemus võib olla veel toores. Enne ja pärast grillimist tuleb rest õliga määrida. See hoiab selle puhtana ja väldib roa kõrbemist. Samuti tuleb meeles pidada, et enne toote asetamist tavagrillile tuleks korralikult (vähemalt 30 minutit) tulel põleda lasta, et söed hõõguksid. Kui neid töid õigesti ajastatakse, on grillimisprotsess lühem.

MARCIN SZACHOWICZ

2 Grillimise temperatuur ja kestus

Ideaalse roa valmistamiseks tuleb järgida küpsetamise temperatuuri ja kestuse soovitusi. Grillimiseks sobivad kõige paremini väikesed liha-, kala-, juustu- ja puuviljatükid, ka mõned köögiviljad. Tavaliselt töödeldakse tükke lühidalt grilli kuumas osas – kuni mõniteist minutit. Poole aja möödumisel tuleb tooted tavaliselt ümber pöörata. Kuid pole võimalik retseptist täpselt kinni pidada – kõrge temperatuuri ja roa toodete erineva paksuse ning liigi tõttu võib isegi pool minutit väga oluliseks osutuda. Enne lihatüki pööramist peab kontrollima, kas selle koorik on kuldpruun ja küljed küpsenud. Pööratavad tükid peavad täiesti vabalt lahti tulema. Roa küpsuses veendumiseks peaks termomeeteriga kontrollima toote sisetemperatuuri.

Kui valmistatakse suurematest liha- või kalatükkidest praadi, samuti ka mõnede köögiviljade korral, grillitakse rooga väiksemal tulel. Ärge asetage tükke otse süte kohale, vaid resti jahedamasse osasse, et kuum õhk ja halgudest tulev suits tungiks aeglaselt tootesse. Protsessi saab tõhustada grilli kaanega – nii ringleb soojus ühtlaselt ja toode ei kuumene üle. Ärge tõstke kaant liiga sageli, et temperatuur ei kõiguks ega suits hajuks – need on selle protsessi põhitingimused. Aeglase küpsetamise korral küpseb roog ühtlaselt, mis on väga oluline, kui küpsetusaeg on pikem kui 25 minutit (luudega linnuliha, searibi, kaelatüki, suure sisefilee tüki korral).

MARTINS PLOTNIEKS

3

Maitseomadused

Miks meile meeldib grillida? Et roog oleks maitsvam. Seetõttu ei tasu grillimiseks osta maitseainetega ettevalmistatud pooltooteid, sest pole teada, kui palju on lisatud soola ja teisi ebavajalikke lisandeid. Veenduge, et liha või kala on värske. Külmutatud praetükid grillimiseks ei sobi, sest sulamisel läheb kaduma osa mahlasust ja maitset ning grillimisel võivad tükid laguneda. Kui kasutate tavagrilli, võib roale hõrgu maitse andmiseks grilli ennast „maitsestada“. Lisage tulele apelsinikoore tükke, kaneelipulki ja apteegitilli seemneid. Puistake roogadele kuumuskindlaid ürte, nt salveid või rosmariini, mis kuumtöötlemisel annavad roale rohkem maitset. Pidage meeles, et pipart ja soola ei tuleks kalale või lihale lisada liiga vara, et need ei kaotaks mahlasust liiga kiiresti.

Marinaad ja kaste ei pruugi alati anda roale paremat maitset, võib ka juhtuda, et need hoopis rikuvad grillroa. Seetõttu kasutage üksnes parimaid tooteid. Marineerimisel järgige teatud roa soovituslikku marineerimisaega, et maitsestuks ka tükkide sisekiht. Kuigi kaste on toiduvalmistamisel piiritu inspiratsiooniallikas, ärge lisage seda grillil küpsevale lihale. See on levinud viga, mis rikub roa. Lisage kaste alles küpsetamise lõpus, et see soojeneks. Niipea, kui selle kogus hakkab kahanema, eemaldage praad grillilt ja serveerige.

MILAN SAHÁNEK

4

Tervis

Kütuse kvaliteet on väga oluline, sest koos rasvaine ja suitsuga võivad grillrooga sattuda ka kantserogeense toimega ühendeid. Tuleb järgida mõnda reeglit. Tervisele on kõige ohutumad need road, mis on valmistatud elektri- ja gaasigrillil. Kui kasutate puusütt, ärge valige okaspuusütt, sest see võib sisaldada vaiku või eeterlikke õlisid. Kui süte koostis ei ole täpselt teada, on ohutum kasutada looduslikku puitu. Süütamisel ärge kasutage hakatist, õli ega alkoholi. Kuumtöötlemisel kaitsevad toodet kantserogeensete ühendite moodustumise eest ka marinaadi üldkasutatavad koostisosad – ürdid ja alkohol.

Sütega grillimisel tuleb vältida sularasva valgumist mööda grilli, sest sel juhul esineb kahjulike ainete eraldumise oht. Selle vältimiseks kasutage kas alumiiniumkandikut või fooliumi, pealegi ei kuku nii praetükid maha ja need säilitavad soovitud kuju. Ka kõigi nõuete järgimine ei aita, kui grill ei ole puhas. Seega kandke hoolt, et grillahjul ja võrel ei oleks vanu rasvajääke. Muretsege professionaalseks kasutamiseks mõeldud rasvaemaldajaid ja grilli puhastusaineid. Vähese ajakuluga puhastusviis on pintsli või lapi abil grilli õliga katmine enne ja pärast küpsetamist.

PETER KRIŠTOF

Sobivaimad toiduained grillimiseks

Grillida saab ükskõik millist liha – nii punast kui ka valget (veise-, sea-, linnu- ja ulukiliha), ning kala. Kõige paremini sobib kiiresti kasvavate loomade liha. Kõrgel temperatuuril eralduv sularasv muutub selle väga krõbedaks ja hõrguks.

Parim valik on laagerdatud veiseliha – esiseljatükk, seljatüki sise- ja välisfilee, kondiga veiselihalõigud ja küljetükk. Seda on lihtne ette valmistada ja liha on ideaalse maitsega, kuid väga kallis. Aga odavam liha nõuab rohkem ettevalmistustöid. Kui võtete kõik vajalikud abinõud tarvitusele, ei tule grillpraad sugugi kehvem. Tasub proovida veisebiifsteeki (nn London Broil) küpsetada. Seda tuleb hoida vähemalt öö läbi soolases marinaadis, mis annab väga häid tulemusi, sest selline liha on väga rikkalike maitseomadustega. Sarnaselt tuleb toimida ka veiseliha muude tükkidega: antrekoodi, rinnatüki ja abatüki pikemal küpsetamisel muutub liha muredaks ja mahlaseks.

Sarnaseid tulemusi võib saavutada ka sealiha grillimisel. Tuntuim on muidugi kaelatükk, kuid see võib olla vintske ja sidekoega. Seetõttu tuleks valida väiksemad tükid, mis on pehmemad – parimad neist on seljapoolsed tükid, mis on õrnema maitsega. Värske ja maitsva liha tunnuseks on heledat värvi rasvkude ja sama värvusega sise- ja väliskihid. Kaelaliha marineerimiseks vajate: maitseainesegu (nt peenemaitseline Knorri lihamaitseaine) ning kalja või õlut, mis liha struktuuri hästi pehmendavad. Grillimisel peab eralduma võimalikult rohkem sularasva, kuid ärge laske lihal liigselt kuivada. Seetõttu saab aeglasel suitsuga grillimisel ideaalse mahlase roa. Suurepärast suitsumaitset lisab ka Hellmann's BBQ kaste: seda saab kasutada nii marinaadi valmistamisel kui ka valmisroa maitsestamiseks. Ameerikas eelistatakse kaelalihale searibi. Seda küpsetatakse aeglasel tulel, magusas mee- ja sojamarinaadis marineeritult. See on parim roog restil küpsetamiseks.

Kala on nagu loodud restil grillimiseks. Õrn kalaliha küpseb väga kiiresti. Ja teadke, et täiusliku roa valmistamiseks vajate kahte asja: kvaliteetset toodet ja just sellele kalaliigile sobivat grillimismeetodit. Kõrget temperatuuri talub lõhe, mõõk- ja tuunikala, merikurat, kuld-merikoger – neid on hõlbus ette valmistada ja need sobivad ideaalselt grillimiseks. Õrna struktuuri tõttu vajate rohkem oskusi lesta, tursa ja hiidlesta küpsetamiseks, mis on ka vaevarikkam protsess. Üks parimaid ja lihtsamaid meetodeid on terve kala grillimine. Selleks sobivad eriti vähest ettevalmistust nõudvad liigid, nt forell, sardiin, makrell, ahven ja heeringas.

Paljudele kaladele sobib nende maitset ja aroomi esile toov marinaad. Täiuslikult sobivad küüslauk, tšilli, basiilik, vürtspipar, seller, petersellilehed ja tüümian. Sidruni või laimi kasutamisel tuleb vältida valgu kalgendumist, et kalaliha ei muutuks liiga kuivaks. Selleks tuleb kala sidrunimahlaga piserdada alles küpsetamise lõpus. Tasub ka otsida kooslusi, mis annavad roale täidlase maitse ja teevad kala mahlakaks. Igale kalale sobivad täiuslikult klassikalised tooted – õrnamaitseline võikaste Buerre Blanc ning magus ja pikantne Hispaania paprika- ja tomatikaste. Praetükkidele lisab värskust sidruni-, tilli- või kurgipõhine kaste. Grillitud tuunikala on erakordse maitsega ja seda tasub proovida wasabi, palsamiäädika ja seesamiseemnetega. Kalaroad teevad oivaliseks veel estragoni, peterselli või sidruniga maitsestatud või, mida saab roale kallata või täidisena kasutada. Maitsestamisel pidage meeles, et maitseained ei tohi varjata hõrku kalamaitset.

Kui otsustate grillida kõige odavamat ja populaarsemat liha – linnuliha, on soovitav valida selle tumedamad osad: koivad, kondiga liha, tiivad ja kintsud ei muutu nii kuivaks kui rinnaliha ning soovitud maitse annab vastav marinaad. Inspireerivate huvitavate maitsekoosluste otsing tasub end ära. Võib valida aasiapärase variandi kollase karri, kookospiima ja koriandriga või pikantse roa tšilli ja traditsiooniliste ürtidega või sinepikastmepõhise teema või hoopis proovida kohviga saadavaid maitseid – erakordsete roogade valmistamiseks on piiramatuid võimalusi.

Mitte mingil muul moel ei saa suurendada köögiviljade tarbimist sedavõrd, kui grillimisega – magususe, suitsulõhna ja krõbeda koore kooslus on ületamatu. See on külastajatele tõeline delikatess. Kuigi grillida saab paljusid köögivilju, väärivad mõned neist erilist tähelepanu. Nende hulgas ka mais. Vähemalt korra elus peaks proovima seda mehhikopäraselt valmistatuna: cotija juustu, majoneesi, hapukoore ja tšilliga – see on erakordne pidusöök. Teine pärl on grillitud baklažaan, mida sobib nagu kartuleidki pakkuda koos toorjuustu (crème fraiche) ja sibulapealsete või seedermänni seemnetega. Liha kõrvale sobivad täiuslikult spargel ja aedoad. Neid köögivilju saab grillida Parma singi või peekoniviilu sisse keeratult või neile lõpus sulavõid lisades. Kui soovite tunduvalt roa maitset muuta, lisage aprikoosi või seedermänni seemneid. Üldhinnatud paprika, sibul, suvikõrvits, kõrvits ja kartul omandavad grillimisel omapärase maitse. Võib küpsetada ka vähempopulaarseid köögivilju, mis mitmekesistavad ka taimetoitlaste menüüd. Mahe lillkapsas seesamivõi (tahini) või karri maitsenoodiga, krõbe spargelkapsas ricotta'ga või grillitud avokaado tomati ja ürtidega – need on vaid mõned võimalikud köögivilja grillroogade näited.

Grillitud krevetid

ananassi ja tsitrusemajoneesiga

10 portsjonit

Marinaad

- **0,100 l** Oliiviõli
- **0,080 l** Õli
- **0,020 kg** KNORR Mereannifondi pasta
- **3 küünt** Küüslauk
- **0,010 kg** KNORR Kollane karripasta
- **0,040 l** Sambuca

Krevetid

- **20 tk** Tiigerkrevetid, suurus 8/9

Ananassisalat

- **0,800 kg** Ananass (puhastatud)
- **1 tk** Tšilli
- **0,030 kg** Koriander
- **0,040 kg** KNORR magus-terav kaste Sunshine Chilli

Tsitrusemajonees

- **1 tk** Sidrun
- **0,200 kg** HELLMANN'S majonees, 78%
- **0,050 l** Värskelt pressitud apelsinimahl

Valmistamine

Marinaad

- Sega oliiviõli ja taimeõli mereannifondi pasta
- Lisa peenekshakitud küüslauk, kollane karripasta ja Sambuca. Sega.

Krevetid

- Lõike krevetid pikuti lahti. Eemalda sooled ja eemalda kreveti pea.
- Sega krevetid marinaadiga ja lase hetk seista.
- Grilli krevetid.

Ananassisalat

- Lõika ananass kuubikuteks ning sega peenekshakitud tšilli ja koriandriga. Maitsesta salatit kastmega Sunshine Chilli.

Tsitrusemajonees

- Pese sidrun ja riivi sellelt koor.
- Küpseta tervet mahariivitud koorega sidrunit 180 °C juures 10–15 minutit.
- Lõika küpsetatud sidrun pooleks ja pigista poolest sidrunist mahl välja.
- Sega majonees küpsetatud sidruni mahla, riivitud sidrunikoore ja apelsinimahlaga.

Serveeri grillitud krevette ananassisalati ja tsitrusemajoneesiga.

Märgistus krevettide pakendil, näiteks 200/300 või 8/12, näitab krevettide arvu ühe naela (0,454 kg) kohta.

Knorr Mereandide puljongipasta, 1 kg

Suurepärane alusaine kala- ja mereannirooogadele. Tootes sisaldwad kreveti- ja krabi- ning homaariekstraktid annavad suppidele, kastetele, risotole, paellale ja paljudele muudele roogadele erakordse maitse.

Sinepi ja küüslauguga kaetud

grillitud sealihasteik

10 portsjonit

Grillitud steik

- **3,000 kg** Kondiga karbonaad (10 tk)
- **0,030 kg** KNORR Professional Sealihamarinaad
- **4 küünt** Küüslauk (viilud)
- **0,050 kg** HELLMANN'S Sinep
- **0,150 l** Õli

Küpsetatud tomatid

- **1,000 kg** Tomatid (10 tk)
- **0,060 kg** Panko
- **0,050 kg** Oliiviõli
- **0,010 kg** KNORR Professional Primerba Tüümianiga maitseainesegu
- **0,020 kg** Mustad oliivid (peenelt hakitud)

Oad tomatitega

- **praadimiseks** RAMA Culinesse Profi
- **0,050 kg** Šalottsibul (väikesed kuubikud)
- **0,100 kg** Juurseller (väikesed kuubikud)
- **0,070 kg** Knorri Concentrato di pomodoro (tomatipasta)
- **0,750 kg** Oakonserv (nõrutatud)
- **0,250 l** Oakonservi vedelik
- **maitse järgi** Sool, pipar

Valmistamine

Grillitud steik

- Maitsesta portsudeks lõigatud karbonaad veiselihamarinaadiga, hõõru sisse küüslaugu ja sinepiga, pihusta üle õliga ja lase pisut marineeruda.
- Grilli restil või grillplaadil.

Küpsetatud tomatid

- Lõika tomatite ülemine osa ära.
- Sega panko oliiviõli, Primerba tüümianimaitseaine ja oliividega. Valmis segu puista tomatitele ja küpseta tomateid ahjus kuni kuldse tooni tekkimiseni.

Oad tomatitega

- Prae šalottsibul margariinis Culinesse Profi kuldseks, lisa juurseller ning hetke pärast sega hulka tomatikontsentraat ja oad. Kalla peale tomatikonservi vedelik ning lisa maitse järgi soola ja pipart. Kui oakonservi vedelikku on liiga vähe, lisa vett.

Serveeri grillitud steiki küpsetatud tomati ja ubadega.

Võid rooga täiendada küpsetatud küüslauguküünte ja värskete tüümianilehtedega.

Kui serveerid karbonaadi kondiga, jääb roog mahlasem ja rikkalikuma maitsega.

Hellmann's Sinep, 3 kg

Universaalne sinep tasakaalustatud kibedate, hapude ja magusate nootidega. Ainuomast koostist rikastavad 10 maitseainet: kollajuur, koriander, majoraan, muskaatpähkel, must pipar, viirtspipar, köömned, nelk, kaneel, loorberleht. Ühtlane ja paks konsistents – just sellist vajavadki peakokad.

Yakitori valik

terava majoneesi ja riisiga

10 portsjonit

Liha

- **0,800 kg** Sea sisefilee (puhastatud)
- **0,010 kg** KNORR Professional Sealihamarinaad
- **0,800 kg** Kanafilee
- **0,010 kg** KNORR Professional Linnulihamarinaad
- **0,800 kg** Rostbiif (puhastatud)
- **0,010 kg** KNORR Professional Veiselihamarinaad

Kaste

- **0,200 l** KNORR magus sojakaste Ketjap Manis
- **0,200 l** Sake
- **Näpuotsatäis** Sool
- **0,080 kg** Suhkur
- **0,015 kg** Ingver (väikesed kuubikud)

Terav majonees

- **0,200 kg** KNORR Tomato Pronto
- **0,300 kg** HELLMANN'S majonees, 78%
- **Maitse järgi** Tuhksuhkur
- **Maitse järgi** Sriracha-kaste

Serveerimine

- **Kaunistuseks** Lootosekrõpsud
- **Kaunistuseks** Marineeritud ingver
- **Kaunistuseks** Vasabipulber
- **Kaunistuseks** Paksoi

Valmistamine

Liha

- Maitsesta sea sisefilee sealihamarinaadiga, keera toidukilesse ja pane vaakumkottidesse. Valmista tsirkulaatoris 62°C juures tund aega.
- Maitsesta kana linnulihamarinaadiga, pane vaakumkottidesse ja valmista tsirkulaatoris 66°C juures 60–90 minutit.
- Maitsesta rostbiif veiselihamarinaadiga ja küpseta konvektsioonahjus, kasutades lihatermomeetrit. Ahju temperatuur peab olema 85°C, lihatermomeeter reguleeri temperatuurile 58°C.
- Seejärel jahuta liha ja lõika suurematekс kuubikuteks. Aja lihatükid puitvarrastele.

Kaste

- Sega pannil kokku Ketjap Manis, sake, sool, suhkur ja ingver. Redutseeri kaste siirupi konsistentsini.
- Aseta lihavardad redutseeritud kastmesse, soojenda üles ja kata igast küljest kastmega.

Terav majonees

- Sega Tomato Pronto miksriga läbi, lisa majonees, tuhksuhkur ja terav Sriracha-kaste.

Valmista kompositsioon kolmest lihavardast. Võid roa kaunistada lootosekrõpsude, marineeritud ingveri, vasabipulbri ja praetud paksoiga.

Paks läikiv kaste pärineb Jaapanis grillimisel kasutatavast teriyaki-tehnikast.

Hellmann's Majonees , 78 %, 3 L

Täiusliku, tasakaalustatud maitsega, mis kindlasti rikastab teie roogi. Kuna rasvasisaldus on 78% ja värskete kanamunade rebude sisaldus– 6%, on majonees eriti paksu konsistentsiga. Toode ei sisalda mingeid säilitusaineid ega sünteetilisi toiduvärve. Säilitab pika aja kestel stabiilse vormi ja värvuse – ei muutu kollaseks ega veeldu.

Salat grillitud maksa

ja maasikavinegretiga

10 portsjonit

Maks

- **1,000 kg** Kalkunimaks
- **Praadimiseks** RAMA Culinesse Profi
- **Maitse järgi** Sool, pipar

Salat

- **0,600 kg** Maasikad
- **0,800 kg** Melon
- **0,200 kg** Mustikad
- **0,200 kg** Salatilehtede segu

Maasikavinegrett

- **0,035 kg** KNORR Kreeka salatikaste
- **0,060 l** Palsamiäädikas
- **0,150 kg** Maasikasiirup
- **0,200 l** Vesi
- **0,030 kg** Mesi
- **0,100 l** Oliiviõli

Serveerimine

- **Kaunistuseks** Peekoniribad
- **Kaunistuseks** Peedipulber
- **Kaunistuseks** Peekon (hakitud)

Valmistamine

Maks

- Prae kalkunimaks grillplaadil või pannil. Maitsesta soola ja pipraga.
- Lõika maks väiksemateks tükkideks ja hoia soojas.

Salat

- Puhasta puuviljad ja lõika tükkideks, nii et neid oleks mugav koos salatiga serveerida.
- Loputa salat ja kuivata.

Maasikavinegrett

- Kalla kannmiksrisse Kreeka salatikaste, palsamiäädikas, maasikasiirup, vesi ja mesi. Sega kannmiksris. Lõpuks lisa pidevalt segades oliiviõli.

Lao taldrikule puuviljad, salat ja maks.

Kalla üle vinegretiga.

Kaunista roog peekoniribade, peedipulbri ja hakitud peekoniga.

Maksa maitse jääb õrnem, kui hoida seda enne praadimist vähemalt kaks tundi piimas.

Et kaste jääks soovitud tooni, kalla see laia kaussi, pane vaakumkotti ja eemalda õhk.

Knorr Kreeka salatikaste, 0.7 kg

Universaalne salatikaste, mis sisaldab populaarseid Vahemeremaade köögi ürte: punet, rosmariini ja küüslauku. Suurepärane klassikalise Kreeka salati, vinegreti kaste. Võib kasutada ka köögiviljasalatite, kala ja linnuliha maitsestamiseks.

Veiseliha fajita

köögiviljade, salsa ja guacamolega

10 portsjonit

Liha

- **1 kg** Veiseantrekoot

Marinaad

- **0,050 l** Õli
- **0,005 kg** Vürtsköömned
- **0,005 kg** Koriandriseemned (jahvatatud)
- **0,010 kg** Küüslauk
- **0,005 kg** Jalapeno (kuubikud)
- **0,010 kg** Marineeritud jalapeno (kuubikud)
- **0,010 kg** Värske koriander
- **0,060 l** Tume rumm
- **1 tk** Laim (mahl)
- **Maitse järgi** Sool

Köögiviljad

- **0,050 l** Õli
- **0,300 kg** Punane sibul (õhukesed viilud)
- **0,005 kg** Jalapeno
- **0,010 kg** Küüslauk (viilud)
- **0,800 kg** Värviline paprika
- **Maitse järgi** Sool

Tomatisalsa

- **2 tk** Tomat (kuubikud)
- **0,400 kg** KNORR Tomato Pronto
- **0,100 kg** KNORR Peperonata (tükeldatud värviline paprika) (kuubikud)
- **0,050 kg** Punane sibul (kuubikud)
- **0,005 kg** Küüslauk (väikesed kuubikud)
- **0,015 kg** Marineeritud jalapeno (kuubikud)
- **0,003 kg** Vürtsköömned
- **0,005 kg** Värske koriander (hakitud)
- **Maitse järgi** Sool

Guacamole

- **3 tk** Avokaado
- **½ tk** Laim (mahl)
- **0,300 kg** HELLMANN'S majonees Yofresh
- **0,030 kg** Šalottsibul
- **1 tk** Tomat (ilma nahata kuubikud)
- **Maitse järgi** Tabasco
- **0,004 Kg** Värske koriander
- **Maitse järgi** Sool

Serveerimine

- **10 tk** Tortilja

Valmistamine

Marinaad ja liha

- Sega kõik marinaadi koostisosad omavahel hästi läbi.
- Hõõru marinaad antrekoodile ja pane paariks tunniks külmkappi.
- Võid küpsetada liha konvektsioonahjus - seadistage lihatermomeeter temperatuurile 57°C, või küpsetada lihalõigud grillil.

Köögiviljad

- Prae sibul, jalapeno ja küüslauk pannil. Lisa ribadeks lõigatud paprika ja prae veel hetk. Maitsesta vastavalt soovile.

Tomatisalsa

- Sega kõik salsa koostisosad kokku ja maitsesta.

Guacamole

- Koori küpsed avokaadod, pihusta üle laimimahlaga ja vajuta kahvliga peeneks. Lisa ülejäänud koostisosad ja maitsesta.

Serveeri koostisosad eraldi või tortiljasse keeratuna.

Kui avokaado on liiga kõva (toores), pane see suletud nõusse koos õuntega. Õunad eraldavad etüleeni, mis kiirendab valmimist.

Hellmann'S Yofresh majonees, 25 %, 5 L

See on kogu maailmas kõrgelt hinnatud esmaklassiline majoneesi ja jogurti segu. HELLMANN`S Yofresh majonees sisaldab 25% toiduõli, 15% pastöriseeritud Kreeka jogurtit ja 6% värskete kanamunade rebusid. Väiksema rasvasisaldusega toode on madala kalorsusega. Sellel on värske hapukas jogurtimaitse. Sisaldab rikkalikult oomega-3-rasvhappeid.

Burger krõbedate krevettide, kreemja krabi

ja jalapenomajoneesiga

10 portsjonit

Krevetid

- **50 tk** Toored krevetid, suurus 16/20 (kooritud)
- **0,150 l** KNORR terav kaste Sambal Manis tšilli ja sojaga
- **0,010 kg** Küüslauk (hakitud)
- **0,005 kg** Ingver (hakitud)
- **0,010 kg** Värske koriander
- **0,350 kg** Panko-riivsai
- **5 tk** Muna
- **Praadimiseks** Õli

Kreemjas krabi

- **0,400 kg** Krabipulgad
- **0,100 kg** HELLMANN'S salatimajonees
- **0,020 kg** Murulauk (peenelt hakitud)
- **Maitse järgi** Sool, pipar

Jalapenomajonees

- **0,250 kg** HELLMANN'S salatimajonees
- **0,040 kg** Marineeritud jalapeno
- **Maitse järgi** Magus suitsupaprika

Köögiviljad

- **0,500 kg** Paksoi
- **0,020 l** Seesamiõli
- **0,005 kg** Küüslauk
- **0,005 kg** Ingver
- **0,005 kg** Punane tšilli
- **0,010 kg** Seesamiseemned
- **5 tk** Tomatid
- **Maitse järgi** Sool, pipar

Serveerimine

- **10 tk** Hamburgerisai

Valmistamine

Krevetid

- Marineeri krevetid kastmes Sambal Manis, millele on lisatud küüslauku, ingverit ja koriandrit. Jäta paariks tunniks külmkappi.
- Seejärel veereta krevette pankos, munas ja veel kord pankos. Prae ohtras rasvaines kuni kuldse toonini.

Kreemjas krabi

- Rebi krabipulgad pikikiudu ribadeks, lisa salatimajonees ja murulauk. Maitsesta ja sega.
- Selliselt valmistatud krabi asendab ideaalselt klassikalist coleslaw-salatit.

Jalapenomajonees

- Sega salatimajoneesi hulka peeneks hakitud jalapeno ja suitsupaprika.

Köögiviljad

- Marineeri paksoi maitseainetes. Grilli või prae pannil.
- Keeda tomateid pisut, jahuta, eemalda nahad, lõika neljaks ja eemalda seemnekojad.
- Grilli tomatisektorid.

Määri grillitud burgerisaiad jalapenomajoneesiga, lisa paksoi, praetud krevetid, krabi ja tomatid.

Panko võid asendada riivitud pika saia või röstsaiaga.

Hellmann's Salatimajonees, 30 %, 5 L

Hellmann's majonees on maailma tuntuim majonees, mida valmistatakse klassikalise retsepti alusel värskest munarebust ja esmaklassilisest päevalilleõlist. Köögiviljaga segamisel ei eraldu majoneesist vett. Ühtlane tekstuur. Väiksema rasvasisaldusega.

Veiseliha-cevapcici

koduse ajvar-kastmega

10 portsjonit

Cevapcici

- **0,700 kg** Veisekael (peenestatud)
- **0,500 kg** Veisekülg (peenestatud)
- **0,500 kg** Sealiha abatükk (peenestatud)
- **0,015 kg** KNORR Delikat Grillimaitseaine
- **0,050 kg** Küüslauk (väikesed kuubikud)
- **0,015 kg** Petersell (hakitud)
- **0,010 kg** Pune (hakitud)
- **0,003 kg** Tüümian (hakitud)
- **0,025 kg** Peenikesed murulauguvarred (hakitud)
- **0,010 kg** Sool
- **0,003 kg** Cayenne'i pipar
- **0,005 kg** Jahvatatud magus paprika
- **0,300 l** Külm vesi

Ajvar

- **0,500 kg** KNORR Peperoni Grigliati (grillitud paprika)
- **0,300 kg** Baklažaan
- **0,040 kg** Küüslauk koos koorega
- **0,050 l** Oliiviõli
- **0,010 l** Sidrunimahl
- **0,020 l** Valge veini äädikas
- **Maitse järgi** Sool, suhkur

Pitaleib

- **0,060 kg** Pärm
- **0,012 kg** Suhkur
- **0,150 l** Soe vesi
- **0,100 kg** Nisujahu
- **0,600 kg** Nisujahu
- **0,020 kg** Sool
- **0,070 l** RAMA Culinesse Profi
- **0,220 l** Soe vesi
- **0,030 kg** Maisijahu

Serveerimine

- **Kaunistuseks** Ürdid
- **Kaunistuseks** Küpsetatud küüslauk

Valmistamine

Cevapcici

- Sega kokku kõik koostisosad ja ⅔ grillimaitseainest.
- Jaga saadud mass 10 osaks, vormi piklikud rullid ja mätsi need metall- või puitvarrastele.
- Enne grillimist määri liha õliga ja puista peale ülejäänud grillimaitseaine. Grilli nii, et liha jääks mahlaseks.

Ajvar

- Koori ja haki grillitud paprika. Küpseta baklažaan ja küüslauk, eemalda nahad ja vajuta kahvliga peeneks.
- Lisa ülejäänud koostisosad ja sega. Maitsesta vastavalt soovile.

Pitaleib

- Valmista suhkrust, veest ja jahust (100 g) juuretis ja jäta kerkima.
- Lisa kerkinud juuretis ülejäänud koostisosadele, sõtku tainas ja jäta uuesti kerkima.
- Jaga tainas 10 osaks, vormi pallid, veereta neid maisijahus ja jäta 15 minutiks kerkima.
- Rulli pätsid 1 cm paksuseks ja küpseta temperatuuril 235°C umbes 5 minutit.

Serveeri cevapcici ettevalmistatud lisanditega, kaunista ürtide ja küpsetatud küüslauguga.

Ajvar – Balkanilt pärinev paprikapasta sobib ideaalselt marineeritud liha ja kalaga.

Knorr Grillpaprika, 0.75 kg

Suured grillitud paprikatükid õlis – see toode on paljude Itaalia köögi ja grillroogade retseptide koostisosa. Toob esile roa maitse ja kaunistab seda. Paprika on pärit kuulsast Po Delta regioonist.

Mee-õlleglasuuris ribi

rohelise herne salatiga

10 portsjonit

Ribi

- **5,000 kg** Searibi (vähemalt 10 cm laiune tükk)
- **0,025 kg** Lihapehmendussool
- **0,060 kg** KNORR Delikat Lihamaitseaine

Glazūra Glasuur

- **0,200 l** Tume õlu
- **0,100 kg** Mesi
- **0,300 kg** HELLMANN'S BBQ-kaste

Rohelised herned

- **1,300 kg** Rohelised herned
- **0,050 kg** Või
- **0,100 kg** Šalottsibul (hakitud)
- **0,030 kg** Mesi
- **1 tk** Tšilli (hakitud)
- **0,020 kg** Münt (jämedalt hakitud)
- **Maitse järgi** Sool

Serveerimine

- **20 tk** Kirsstomatid

Valmistamine

Ribi

- Puista ribi mõlemalt poolt üle lihapehmendussoolaga ja jäta 2 tunniks seisma.
- Seejärel puista üle lihamaitseainega ja pane vaakumisse.
- Pane 85°C juures 8 tunniks tsirkulaatorisse. Seejärel pane külma vette.

Glasuur

- Redutseeri õlu koos meega poole koguseni ja sega BBQ-kastmega.
- Võta ribi vaakumkotist välja, määri glasuuriga ja grilli. Grillimise käigus määri ribi veel mitu korda glasuuriga.

Rohelised herned

- Kalla herned keevasse vette ja keeda umbes 3 minutit. Seejärel kalla üle külma veega ja nõruta.
- Prae šalottsibul võis kuldseks. Lisa mesi, tšilli ja küüslauk. Prae 2 minutit.Lisa münt ja maitsesta.

Lao roa komponendid taldrikule. Kaunista kirsstomatitega.

Tumedat õlut ja BBQ-kastet sisaldav glasuur rõhutab suurepäraselt suitsust BBQ-aroomi.

Roa põnevamaks muutmiseks võid serveerida osa herneid püreena.

Hellmann's Barbecue kaste, 4.8 kg

Ainulaadse suitsuse maitsega Hellmann's BBQ-kaste sobib ideaalselt liha marineerimiseks, glaseerimiseks ja roogade valmiskastmeks. Sobib ideaalselt hamburgeritele ja searibile.

Majoneesis marineeritud kanafilee

grillitud köögiviljasalatiga

10 portsjonit

Kanafilee

- **1,700 kg** Kanafilee (10 tk)
- **0,020 kg** KNORR Delikat linnulihamaitseaine
- **0,100 kg** HELLMANN'S majonees, 78%
- **0,040 kg** HELLMANN'S Sinep

Grillitud köögiviljasalat

- **30 tk** Väikesed peedid koos pealsetega
- **20 tk** Väikesed porgandid koos pealsetega
- **0,150 kg** Suhkruherned (blanšeeritud)
- **0,050 kg** Sibulapealsed koos mugulaosaga

Salatikaste

- **0,030 l** Külm vesi
- **0,015 kg** KNORR Aia salatikaste
- **0,030 l** Õli
- **0,020 l** Veiniäädikas
- **0,030 kg** Vedel mesi
- **maitse järgi** Must jahvatatud pipar

Valmistamine

Kanafilee

- Vasarda fileed õrnalt õhemaks, puista üle linnulihamaitseainega. Sega majonees sinepiga ja määri fileedele. Pane külmkappi marineeruma.
- Grilli fileed mõlemalt poolt.

Grillitud köögiviljasalat

- Grilli poolekslõigatud peedid ja porgandid, suhkruhernekaunad ja sibulad grillplaadil.

Salatikaste

- Sega kastme koostisosad kokku kuni ühtlase konsistentsi tekkimiseni. Sega kaste grillitud köögiviljadega.

Serveeri grillitud kanafileed salatipadjal.

Kevad on ideaalne aeg noortest juurviljadest salatite valmistamiseks.

Knorr Salatikaste Garden, 0.7 kg

Värskendava ürdi- ja sidrunimaitsega salatikaste. Suurepärane klassikaline salatikaste vinegretile ning paljude autorisalatite kastme alusaine. Ei kihistu, mistõttu säilitab pikaks ajaks hea väljanägemise.

Krõbe peekon

karamalliseeritud pastinaagi ja suitsumajoneesiga

10 portsjoni jaoks

Peekon

- **2,500 l** Vesi
- **0,060 kg** Sool
- **3,000 kg** Toores peekon koos kamaraga
- **0,015 kg** KNORR Delikat Lihamaitseaine
- **0,010 l** RAMA Culinesse Profi

Karamelliseeritud pastinaak

- **3,000 kg** Pastinaak (10 tk)
- **0,050 l** Õli
- **0,020 kg** Meresool

Karamelliseeritud aprikoosid

- **0,300 kg** Kuivatatud aprikoosid
- **0,150 l** Kuiv valge vein
- **0,060 kg** Mesi
- **0,050 kg** Šalottsibul (väikesed kuubikud)
- **0,020 l** Valge veiniäädikas
- **0,040 kg** Suhkur
- **0,010 kg** Tšilli
- **0,0005 kg** Tüümianilehed

Suitsumajonees

- **0,350 kg** HELLMANN'S majonees, 78%
- **Maitse järgi** Suitsu-maitseaaine
- **0,020 kg** Purustatud pipar (vees keedetud)
- **0,005 kg** Worcestershire'i kaste
- **Maitse järgi** Sool

Valmistamine

Peekon

- Lahusta sool külmas vees, pane peekon soolvette ja lase 24 tundi külmkapis seista.
- Võta peekon soolveest välja, loputa ja kuivata.
- Puista üle lihamaitseainega. Pane kotti, tõmba kott vaakumisse ja pane 80 °C juures 5 tunniks tsirkulaatorisse. Võta liha välja, aseta sellele raskus ja jäta jahtuma.

Karamelliseeritud pastinaak

- Lõika aprikoosid ribadeks. Kalla vein ja mesi pannile, lisa šalottsibulad ja redutseeri pisut. Lisa aprikoosid ja redutseeri veel. Lisa ülejäänud koostisosad ja lase veidi keeda.

Karamelliseeritud aprikoosid

- Lõika aprikoosid ribadeks. Kalla vein ja mesi pannile, lisa šalottsibulad ja redutseeri pisut. Lisa aprikoosid ja redutseeri veel. Lisa ülejäänud koostisosad ja lase veidi keeda.

Suitsumajonees

- Sega kõik majoneesi koostisosad kokku ja maitsesta.

Lõika peekon 2–3 cm paksusteks viiludeks ja grilli mõlemalt poolt.

Võta pastinaagid fooliumist välja ja lõika pikuti pooleks. Aseta kõik koostisosad taldrikule või alusele.

Suitsu-maitseaine võid asendada BBQ-kastmega.

Knorr Delikat Lihamaitseained, 0,6 kg

Kompositsioon koosneb 10 hoolikalt valitud ürdist, maitseainest ja köögiviljast, mis annavad lihale erakordse maitse ja värvuse. Suurepärane liha ja köögiviljade maitseaine, mida lisatakse vahetult enne praadimist või grillimist, sobib ka marineerimiseks. Kuna koostisosad on optimaalse suurusega, ei lähe maitseained kuumtöötlemisel kõrbema.

Talleliha koftad

tomatisalati ja mündikastmega

10 portsjonit

Koftad

- **1,100 kg** Tallehakkliha (kintsust)
- **0,100 kg** Mugulsibul
- **0,015 kg** Küüslauk
- **0,010 kg** Punane tšilli
- **0,005 kg** Vürtsköömned
- **0,005 kg** Koriandriseemned (jahvatatud)
- **0,005 kg** Sinepiseemned (jahvatatud)
- **0,025 kg** Hakitud värsked ürdid (münt, koriander, petersell)
- **0,080 l** Oliiviõli
- **0,120 l** Vesi
- **Maitse järgi** Sool

Pealepuistamiseks

- **0,015 kg** Petersell

Salat

- **0,400 kg** Kurk (tükid)
- **0,150 kg** KNORR Pomodori Secchi (kuivatatud tomatid)
- **0,300 kg** Kirsstomatid (poolitatud)
- **0,080 kg** Oliivid
- **0,040 kg** Punane sibul (õhukesed viilud)

Salatikaste

- **0,020 kg** KNORR Kreeka salatikaste
- **0,140 l** Vesi
- **0,040 l** Õli
- **0,003 kg** Punane tšilli (peeneks hakitud)
- **Maitse järgi** Värske koriander (hakitud)
- **Maitse järgi** Pruun suhkur

Mündikaste

- **0,050 kg** Münt (lehed)
- **0,080 l** Oliiviõli
- **0,400 kg** HELLMANN'S majonees Yofresh

Serveerimine

- **10 tk** Pitaleib

Valmistamine

Koftad

- Lisa hakklihale sibul, hakitud küüslauk, maitseained, oliiviõli, vesi ja sega korralikult läbi.
- Vormi väikesed pallid. Aja pallid vardasse ja grilli.
- Enne serveerimist veereta vardaid peenelt hakitud petersellis.

Salat

- Tükelda köögiviljad ja sega.

Salatikaste

- Sega Kreeka salatikaste varda abil vee ja õliga. Lisa tšilli, koriander ja suhkur. Lase 15 minutit seista ja sega uuesti.

Mündikaste

- Mikserda rootsudest puhastatud mündilehed oliiviõliga ühtlaseks pastaks.
- Suru läbi sõela ja lisa majonees Yofresh.

Serveeri koftasid pita, salati ja mündikastmega.

Et kastmel oleks intensiivne roheline toon, kalla mündilehed üle kuuma veega ja jahuta siis jääkuubikutega veekausis.

Knorr Kuivatatud tomatid, 0.75 kg

Intensiivse punase värvusega, väga lihakad poolitatud kuivatatud tomatid. Paljude Itaalia ja muude maade köökide roogade kohustuslik koostisosa. Tomatid on pärit kuulsast Po Delta regioonist.

Keefiris marineeritud kalkunišašlõkk

artišoki-tomati-peekonisalatiga

10 portsjoni jaoks

Kalkunišašlõkk

- **4,000 kg** Kalkuni kintsuliha (ilma naha ja kõõlusteta)
- **1,500 l** Keefir
- **0,040 kg** Sool
- **0,300 l** KNORR terav tšillikaste Pang Gang tomatiga

Grillitud lisandid

- **0,100 kg** Suitsupeekoniviilud
- **0,500 kg** Terved blanšeeritud rohelised oakaunad
- **0,600 kg** Kirsstomatid koos rootsuga
- **0,350 kg** Poolitatud konservartišokid

Koriandrikaste

- **0,020 l** Sidrunimahl
- **0,010 kg** Koriander (peenelt hakitud)
- **0,030 l** Õli

Serveerimine

- **0,050 kg** Friseesalat

Valmistamine

Kalkunišašlõkk

- Lõika kalkuniliha 50 tükiks. Sega keefir soolaga, lisa tükeldatud liha ja sega. Lase 24 tundi seista.
- Võta liha keefirist välja, nõruta ja sega poole koguse kastmega Pang Gang. Lase umbes 2 tundi seista.
- Aja lihatükid varrastele ja grilli.
- Grillimise käigus määri ka ülejäänud kaste Pang Gang lihale.

Grillitud lisandid

- Grilli peekoniviilud ja tükelda.
- Grilli ka oakaunad, tomatid ja artišokid.

Koriandrikaste

- Sega kastme koostisosad kokku.

Aseta šašlõkk alusele, lao selle kõrvale köögiviljad ja friseesalat ning kalla kõik üle koriandrikastmega.

Kui tahad saada kiiresti krõbedaid peekoniribasid, valmista neid mikrolaineahjus.

Knorr Pang Gang vürtsikas kaste tšilli ja tomatiga, 1 L

Valmiskaste aasiapärasest tootevalikust. Peamiselt kasutatakse liha marineerimiseks enne küpsetamist või grillimist. Lisab roogadele pikantse tomatinüansi.

Grillitud kaelakarbonaad

küpsetatud bataadi ja ploomisalsaga

10 portsjonit

Karbonaad

- **1,800 kg** Sea kaelakarbonaad
- **0,020 kg** KNORR Professional Sealihamarinaad
- **0,050 l** Õli

Küpsetatud bataadid

- **3,000 kg** Bataadid (10 tk)
- **0,050 l** Õli
- **0,020 kg** Meresool

Oad šalottsibula ja võiga

- **0,250 kg** Kuivad valged oad
- **0,030 l** RAMA Culinesse Profi
- **0,100 kg** Šalottsibul (väikesed kuubikud)
- **0,050 l** Valge kuiv vein
- **0,050 kg** Külm või
- **0,010 kg** KNORR Aia salatikaste
- **Maitse järgi** Sool

Ploomisalsa

- **0,050 l** Punane kuiv vein
- **0,080 kg** Ploomimoos
- **0,030 kg** Vedel mesi
- **0,400 kg** Külmutatud ploomid (väikesed tükid)
- **0,100 kg** Punane sibul (väikesed tükid)
- **0,070 kg** Kooritud õun (väikesed tükid)
- **0,010 l** Sidrunimahl
- **1 tk** Väike tšilli (rõngad)
- **0,010 kg** Koriander (hakitud)
- **Maitse järgi** Sool, must pipar

Valmistamine

Karbonaad

- Lõika karbonaad steikideks, vajuta peopesaga pisut lamedamaks ja määri sealihamarinaadi ning seejärel õliga. Jäta paarikümneks minutiks seisma.
- Grilli mõlemalt poolt, nii et steigid oleksid mahlased ja muredad.

Küpsetatud bataadid

- Määri bataadid õliga, puista üle soolaga ja keera alumiiniumfooliumisse. Küpseta umbes 40–50 minutit temperatuuril 180°C.

Oad šalottsibula ja võiga

- Loputa, leota ja keeda oad.
- Prae sibul margariiniga Culinesse Profi klaasjaks, lisa vein ja redutseeri poole koguseni. Seejärel lisa või ja Aia salatikaste. Sega kõik koostisosad kokku.
- Lõpuks lisa oad ja soojenda. Maitsesta vastavalt soovile.

Ploomisalsa

- Redutseeri veini pisut, lisa moos ja redutseeri veel. Jäta jahtuma.
- Lisa ülejäänud koostisosad ja sega. Maitsesta vastavalt soovile.

Lõika bataadi ülaosasse rist ja eemalda osaliselt koor, aseta alusele koos ubade ja grillitud karbonaadiga. Salsa serveeri eraldi nõus. Kaunista oma maitse järgi.

Sellise salsa võid valmistada mis tahes puuviljast, näiteks virsikust, mangost või ananassist.

Knorr Professional Sealihamarinaad, 0.75 kg

Sealiha marineerimiseks või maitsestamiseks enne kuumtöötlust. Tagab ühtlase kvaliteetse marineerimise, annab roogadele suurepärase ja hästi tasakaalustatud maitse ja aroomi. Sobib kasutada autorimarinaadi koostisosana. Peale muude koostisosade sisaldab ka väga kvaliteetseid ja hoolikalt valitud ürte ja maitseaineid suurte tükkidena: küüslauku, musta pipart, sinepit, koriandrit, oliiviõli, tšillit, muskaati, selleriseemneid.

Tooted

Majonees
78 %, 3 L

Salatimajonees
30 %, 5 L

Yofresh majonees
25 %, 5 L

Sinep
3 kg

Ketšup
3 kg

BBQ kastе
4,8 kg

Linnulihamarinaad
0.70 kg

Sealihamarinaad
0.75 kg

Veiselihamarinaad
0.75 kg

Kala- ja mereandide marinaad
0.75 kg

Kanapuljongiessents
1 L

Veisepuljongiessents
1 L

Köögiviljapuljongiessents
1 L

Kalapuljongiessents
1 L

Pang Gang kaste
1 L

Sunshine chili kaste
1 L

Ketjap Maniš kaste
1 L

Sambal Maniš kaste
1 L

Lihamaitseaine
0.6 kg

Linnuliha maitseaine
0.6 kg

Grillroogade maitseaine
0.5 kg

Kalamaitseaine
0.6 kg

Salatikaste Garden
0.7 kg

Kreeka salatikaste
0.7 kg

Itaalia salatikaste
0.7 kg

Küüslaugu salatikaste
0.7 kg

Kuivatatud tomatid
0.75 kg

Grillpaprika, 0,75 kg
0,75 kg

Tomato Pronto purustatud tomati kaste, *2.0 kg*

Peperonata paprika tomatikastmes, *2.6 kg*

Veel rohkem asjatundlikku inspiratsiooni leiate veebilehelt www.ufs.com

Unilever Food Solutions