



Särkikalapuikot ja hernetsatsiki + basilika-hernesalaatti

100 annosta

Ainekset

- 9 kg **Apetit Särkikalapuikkoja**
- 1,3 kg **Apetit Kotimainen Hernerouhetta**
- 30 g Valkosipulia jauhattuna
- 40 g Kylmäliukoista tärkkelystä
- 1,3 kg Vegaanista majoneesia
- 1,2 kg Maustamatonta jogurttia
- 12 kg Perunasosetta

80 annosta

Ainekset

- 3,75 kg **Apetit Kotimainen Hernerouhetta**
- 1,25 kg Kaali-porkkanaraastetta
- 0,75 kg Basilikavinegrettiä
- 1,25 kg Maustamatonta jogurttia
- 38 g Kylmäliukoista tärkkelystä
- 38 g Sokeria

Vinkit

Pakastevihanneksia voi käyttää samalla tavalla kuin tuoreitakin. Oikein valmistamalla kasvisten rakenne säilyy rapsakana ja vältytään lötköiltä vihanneksilta. Pakastevihannekset sopivat siis mainiosti myös salaatteihin laatua heikentämättä.

Valmistus

Särkikalapuikot ja hernetsatsiki

1. Kaada Apetit Särkipuikot jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni. Kuumenna kuivapaistolla 170°C noin 20-25 minuuttia.

2. Kaada hernerouhe GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 6-8 minuuttia. Jäähdytä.

3. Sekoita valkosipulijauhe ja kylmäliukoinen tärkkelys erillisessä astiassa. Lisää majoneesi ja jogurtti kulhoon ja sekoita hyvin keskenään. Lisää joukkoon tärkkelys-valkosipuliseos koko ajan sekoittaen.

4. Lisää lopuksi joukkoon hernerouhe nesteineen ja sekoita. Anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan. Tarjoa perunasoseen kanssa.

Basilika-hernesalaatti

1. Kaada hernerouhe 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 6-8 minuuttia. Jäähdytä.

2. Sekoita kulhossa basilika vinegretti, jogurtti ja sokeri. Lisää kylmäliukoinen tärkkelys joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon hernerouhe ja sekoita hyvin keskenään. Anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan.