



Paisto ohjeet ja sisällysluettelot:

Imelletty perunalaatikko eli mokko

Sis. Perunaa, suolaa, voita, vehnä jauhoja, maitoa

Kypsennysohje:

Kaada massa voideltuun, sopivankokoiseen vuokaan. Massa voi olla myös vähän jäistä.

Paista uunissa 150-160 asteessa n. 2-2,5 tuntia. Jos valmistat laatikkoa isomman määrän kerralla, myös paistoaika pitenee.

Vähennä uunin lämpötilaa, jos laatikko alkaa ruskistua liikaa.

Porkkanalaatikko, Gluteeniton

Sis. Porkkanoita, suolaa, riisiä, kananmunaa, laktoositonta kermaa, siirappia

Kypsennysohje:

Kaada massa voideltuun, sopivankokoiseen vuokaan, sulana tai vähän jäisenä.

Paista uunissa 160-170 asteessa 1-1,5 tuntia.

Vähennä lämpötilaa, jos laatikko alkaa ruskistua liikaa.

Jos valmistat laatikkoa isommassa vuoassa, myös paistoaika pitenee.

Lanttulaatikko

Sis. Lanttua, suolaa, vehnä jauhoja, laktoositonta kermaa, siirappia

Kypsennysohje:

Kaada massa voideltuun, sopivankokoiseen vuokaan sulana tai vähän jäisenä.

Paista uunissa 160 asteessa 2 tuntia. Jos laatikko ruskistuu liikaa, vähennä lämpöä.

Jos valmistat isomman määrän kerrallaan, pidennä myös paistoaikaa.

Punajuuri-aurajuustolaatikko, esipaistettu

Laatikko on paistettu kypsäksi, mutta sitä ei ole ruskistettu.

Paista uunissa 200 asteessa n. 20 min riippuen paistoastian syvyydestä.

Sis. Punajuurta, sinihomejuustoa, laktoositonta kermaa ja mausteita

Muut tuotteet sisältävät:

Kermainen broilerpata

Sis. Broilerin rintafilettä suikaleina, laktoositonta kermaa, mausteita

Sienimuhennos

Sis. Metsäsieniä, laktoositonta kermaa, suolaa

Kotijuusto

Sis. Maitoa, piimää, kananmunaa, voita, mausteita (sis. laktoosia)

Sienisalaatti

Sis. Metsäsieniä, sipulia, laktoositonta kermaa

Sinappi

Sis. sinappijauhetta, kananmunaa, etikkaa, perunajauhoa, sokeria, vettä, mausteita

Sienihillo

Sis. Metsäsieniä, etikkaa, viinietikkaa, sokeria, mausteita

Kaikki tuotteet paitsi Mokko ja Kotijuusto ovat laktoosittomia.