

Paisto-ohjeet ja ainesosaluettelot:

Imelletty perunalaatikko eli mokko L

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, G,L

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 L

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 G

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

Rouva Sörnit L

Viipaloi pötköstä keksit tai kauli ja ota muotilla pikkuleivät mielesi mukaan. Paista 180 asteessa 8-10min uunista riippuen.

sis. fariinisokeri, vehnä jauho, voi, kananmuna, sooda ja rusinoita

Muut tuotteet sisältävät:

Kermanen broilerpata L,G

Sis. broilerin rintafilettä suikaleina, laktoositonta kermaa, mausteita

Sienimuhennos L,G

Sis. metsäsieniä, laktoositonta kermaa, suolaa

Kotijuusto L,G

Sis. maitoa, piimää, kananmunaa, voita, suolaa, sokeria

Sienisalaatti L,G

Sis. metsäsieniä, sipulia, laktoositonta kermaa, suolaa

Sinappi L,G

Sis. sinappijauhetta, kananmunaa, etikkaa, perunajauhoa, sokeria, laktoositonta kermaa

Sienihillo V,G

Sis. metsäsieniä, etikkaa, viinietikkaa, sokeria, kanelia



I L O R A N T A