

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, 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 G,L

Sis. lanttua, suolaa, gluteeniton jauhoseos, 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,L

Laatikko on paistettu kypsäksi, mutta sitä ei ole ruskistettu.

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

Sis. Punajuurta, sinihomejuustoa, kermaa ja mausteita

Kotijuusto L,G

Sulata jäinen juusto ja voitele kananmunalla. Paista 225 asteessa noin 10 minuuttia, tai kunnes pinta on kauniin värinen.

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:

Kermainen broilerpata L,G

Sis. broilerin rintafilettä suikaleina, kermaa, mausteita

Sienimuhennos L,G

Sis. metsäsieniä, kermaa, suolaa

Kotijuusto L,G

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

Sienisalaatti L,G

Sis. metsäsieniä, sipulia, kermaa, suolaa

Sinappi L,G

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

Sienihillo V,G

Sis. metsäsieniä, etikkaa, viinietikkaa, sokeria, kanelia