

Frikadelli

festarit

**Lihapyöryköitä ja
jauhelihäpihveja**
- Kuin itse tehtyä

Makuja maailmalta
- Kreikkaa, Espanjaa, Turkia

Frikadellista on moneksi
- Lautaselle, buffaan, naposteluun

Lapsillekin maistuvaa
- Luomullisesti

Vinkkejä & reseptejä

Marinoitu fetajuusto | Haydari | Tahini | Minttutatziki | Kukkakaalihummus

Frikadelli kuuluu arkeen ja sopii juhlaan

Kaikki pitävät frikadelleista!

Frikadellejamme on moneen lähtöön ja jokaiselle löytyy mieluisa. Valitse teema ja frikadelli asiakas-
kunnan mieltymysten mukaan.



Ole luova!

Laita kypsät frikadellit vuokaan ja uuniin
ja käytä vapautuva aika houkuttelevien
lisäkkeiden valmistamiseen.



"Ratkaisu lomakausina"

Aina on hyvää pitää tarjottavaa myös varalla.
Extra pussillinen frikadelleja pakkasessa voi
pelastaa esimerkiksi lomakausina tai jos hen-
kilökunnassa on säiästapauksia. Joskus myös
ruokailijoiden määrä yllättää positiivisesti.

Köfte

- Turkkilainen frikadelli & haydaritahna

AINEKSET

10 annosta

20 kpl Turkkilainen frikadelli 60 g, kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan.

Haydaritahna:

450 g fetajuustoa
1 punainen paprika
1 dl tulista ajvaria (paprakarelissi)
1 punainen chili
3 kpl valkosipulinkynsiä
1 nippu lehtipersiljää
vastarouhittua mustapippuria
250 g kirsikkatomaatteja, puolitettuna
2 kurkkua, leikattu pitkittäin tikuiksi
1 dl lehtipersiljää hakattuna
Turkkilaista vaaleaa leipää

VALMISTUS

Paahda paprika ja soseuta puolikas. Sekoita kaikki haydarin ainekset sauvasekoittimella keskenään, mutta säästä puolet fetasta, paprikasta ja persiljasta. Lisää ne lopuksi ja sekoita niin, että rakenne jää karkeaksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile lämpimät frikadellit vihannesten, haydarin ja turkkilaisen leivän kanssa.

Espanjan frikadellit

vihannesten, sahramikastikkeen ja perunasoseen kera

AINEKSET

10 annosta

20 kpl Espanjan frikadelli 65 g, kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan

Vihannes- ja sahramikastike:

1 sipuli, hienoksi pilkottuna
1 keltainen paprika, suikaloitu
1 vihreä paprika, suikaloitu
1 valkosipulinkynsi, puristettu
3 kevätsipulia, ohueksi leikattuna (valkoinen osa ja osa vihreästä)
3 rkl oliiviöljyä
4 dl kermaa
3 dl maitoa
1 dl valkoviiniä
1 dl lihalientä
1 chili, pilkottu
1 veitsenkärjellinen sahramia
1 tl paprikajauhetta
Merisuolaa ja vastarouhittua pippuria

Perunasose:

2 kg perunaa
4 dl maitoa
100 g voita
Suolaaja pippuria

VALMISTUS

Kuumenna oliiviöljy paistinpannussa, lisää sipuli, paprika ja valkosipuli, kuullota n. 5 minuuttia. Lisää kevätsipuli, kerma, maito, valkoviini, lihaliemi, chili, merisuola, pippuri ja sahramia. Anna hautua 5 min. Sekoita silloin tällöin. Voit halutessasi suurentaa kastikkeen. Kuori perunat ja paloittele ne 2-3 osaan. Keitä suolattomassa vedessä. Kaada vesi pois ja anna perunoiden hieman jäähtyä, ennen kuin soseutat ne vatkaimella. Kuumenna maito. Lisää lämmin maito vähitellen pienissä erissä. Lisää voi ja vatkaa vielä hetki. Mausta suolalla ja pippurilla.

Party time

Party frikadellit porkkanasalaatin, saksanpähkinöiden, kookoshiutaleiden ja persilja-tahinin kera



AINEKSET

10 annosta

40 kpl Party frikadelli 25 g, kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan.

Tahinikastike:

4 dl luonnonjogurttia
6 rkl tahinia (seesamitahnaa)
2 valkosipulinkynttä, puristettuna
1 rkl vastapuristettua sitruunamehua
Suolaa ja pippuria

Lisäkkeeksi:

2 porkkanaa, suikaleena
50 g saksanpähkinöitä
1 kourallinen kurpitsansiemeniä
1 kourallinen lehtipersiljaa, silputtu
50 g kookoslastuja

VALMISTUS

Sekoita varovasti ja vähän kerrallaan jogurtti tahiniin. HUOM! Älä tee toisinpäin, muuten tahini juoksettuu. Mausta kastike valkosipulilla, sitruunalla, suolalla ja pippurilla. Sekoita kaikki salaattiainekset ja tarjoile.



Kreikkalaiset mini-frikadellit

ja punajuurta, minttutsatsikia ja lohkopperunoita



AINEKSET

10 annosta

50 kpl Kreikkalainen mini- frikadelli 25 g, kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan.

1,2 l kreikkalaista jogurttia
2 tl karkeaa suolaa
6 valkosipulinkynttä, puserrettu
8 rkl oliiviöljyä
Vastarouhittua pippuria
4 punajuurta
2 dl tuoretta minttua, hienonnettuna

Koristeluun:

Tuoretta minttua, hienonnettuna

VALMISTUS

Sekoita valkosipuli ja öljy jogurttiin. Mausta pippurilla. Kuori punajuuret ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi tai raasta ne raastimen karkeammalla terällä. Juuri ennen tarjoilua: sekoita keskenään jogurtti, raastettu punajuuri ja minttu. Mausta suolalla ja pippurilla. Koristele tuoreella mintulla. Tarjoetaan lohkopperunoiden kanssa.



Kreikkalaiset frikadellit

ja marinoitua fetaa, rucolaa ja
kukkakaalihummusta

AINEKSET

10 annosta

20 kpl Kreikkalainen frikadelli 65 g,
kuumenna pakkauksen ohjeen
mukaan.

Marinoitu fetajuusto:

225 g fetajuustoa
3,5 dl oliiviöljyä
1 dl ruohosipulia, leikattuna 1,5 cm:n
paloihin
1 dl karkeasti hienonnettuja
persiljanoksia
1 tsr timjamia, kuivattu
20 mustapippuria
1 punasipuli, viipaloitu

Salaatti:

4 tomaattia, lohkoitu
100 g rucolaa

Kukkakaalihumus:

1 kukkakaali
3 rkl kylmäpuristettua oliiviöljyä
3 valkosipulinkynttä
4 rkl tahinia (seesamitahnaa)
100 g cashewpähkinöitä (ei suolattu)
1 rkl kuminaa
½ sitruunan mehu
1 dl kylmäpuristettua oliiviöljyä
½ tl paprikajauhetta
2 tl suolaa ja vastarouhittua pippuria
½ tl cayennepippuria

VALMISTUS

Leikkaa feta 1 cm:n paksuisiksi
viipaleiksi ja kuutioi viipaleet. Laita
kulhoon.
Marinadi: Sekoita öljy ja muut ainek-
set keskenään ja kaada fetakuutioiden
päälle. Peitä kulho ja anna maustua
kylmässä n. 5 vrk. Ota fetajuusto ja
ripottele salaatin päälle.
Hummus: Irrota kukkakaalista lohkot
ja kieritä ne oliiviöljyssä. Aseta lohkot
leivinpaperilla vuoratulle uunipellille
ja kypsennä 175 asteessa n. 25
minuuttia. Anna lohkojen jäähtyä.
Sekoita sauvasekoittimella kukkakaali
ja muuta ainekset sileäksi tahnaksi.
Mausta ja laita kylmiöön odottamaan
tarjoilua.

Minipizzat

Delikatess mini-frikaddelleilla

AINEKSET

10 annosta

30 kpl Delikatess mini-frikadelli 12 g tai
Luomu Naudanlihapulla, halkaistuina.

Taikina:

n. 20 minipizzaa
25 g voita
2,5 dl maitoa
25 g hiivaa
2 tl sokeria
1 tl karkeaa suolaa
400 g vehnä jauhoja

Tomaattikastike:

150 g tomaattipyyretä
1 pieni punasipuli, ohueksi siivutettu
1 suuri valkosipulinkynsi, hienonnettuna
1 tl oreganoa, kuivattu
½ dl oliiviöljyä
1 tl sokeria
Suolaa ja vastarouhittua pippuria
170 g juustoraastetta, pinnalle

VALMISTUS

Taikina:

Sulata voi kattilassa ja lisää maito.
Kaada kulhoon ja lisää hiiva. Lisää
lopun aineksista ja vaivaa taikinaksi,
säästä hieman jauhoa. Peitä taikina
ja anna kohota n. tunti. Kauli taikina
jauhotetulla alustalla huolella. Jaa se
20 osaan, kauli niistä pieniä pyöreitä
pizzapohjia ja laita pohjat leivinpa-
perilla vuoratulle pellille.

Kastike:

Sekoita keskenään kaikki tomaat-
tikastikkeen ainekset ja mausta
suolalla ja pippurilla. Jaa kastike,
frikadellien puolikkaat ja juustoraaste
pizzapohjille ja paista 225 asteessa
n. 10 minuuttia.

Lounasleipä Espanjan frikadellista

Luomullisesti

klassikkoannos myös
lasten mieleen



AINEKSET

10 annosta

10 kpl Espanjan frikadelli 65 g,
kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan.

10 annosleipää
20 viipaletta kypsää pekonia
10 juustoviipaletta
2 salaattinkerää
3 tomaattia, viipaloitu

VALMISTUS

Kokoa leipä ja tarjoa peston kanssa.



AINEKSET

10 annosta

60 kpl LUOMU naudanlihapullaa 12 g,
kuumenna pakkauksen ohjeen mukaan.

Italialainen tomaattikastike

2 kg tomaatteja
1 ruukku tuoretta basilikaa
4 sipulia
4 valkosipulinkynttä
8 rkl ruokaöljyä
4 rkl sokeria
4 tl suolaa
4 tl pippuria

500 g spagettia

VALMISTUS

Kalttaa tomaatit kiehuvaassa vedessä
2 minuuttia ja kuori ne. Lohko sipuli 4
osaan ja halkaise valkosipulinkynnet.
Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä
paistinpannalla pari minuuttia. Poista
tomaateista kannat. Lisää kaikki
ainekset pannulle ja anna kiehua hil-
jalleen 5 minuuttia. Soseuta kastike
sileäksi sauvasekoittimella. Keitä
spagetti ja kokoa annos, viimeistele
parmesaanilla ja tuoreella basilikalla.

Ota yhteys!

Lihapyörökät ja jauheliha-
pihvit ovat suosittuja eri
puolilla maailmaa. Vaihte-
lemalla lihaa, mausteita,
muotoa ja kokoa on mah-
dollista luoda mitä mielen-
kiintoisempia ja herkulli-
sempia ruokatuotteita.

Frikadellimme ovat tunnet-
tuja korkeasta laadustaan
ja lihapitoisuudesta.
Tuoteperheeseen kuuluu eri
ruokakulttuurien inspiroimia
kypsiä pyörököitä ja pihvejä.
Niiden ansiosta voit kes-
kittyä lohtimaan annoksia,

jotka vievät makumatkalle
ympäri maapallon.

Ota yhteys, niin kerromme lisää.

VINKKI
Järjestä frikadellifestarit
ja tarjoa erilainen
jauhelihatuote viikon
jokaisena päivänä.

Yhteystiedot

Oy Rollfoods Ab
Koivuvaarankuja 2,
01640 Vantaa

Myyntipalvelu

010 423 3550
tilaukset@rollfoods.fi

Myyntipäällikkö

Juha Jukantupa,
keittiömestari
050 415 1130
Valtakunnalliset ketjuasiak-
kuudet

Foodservice myynti Etelä-Suomi

Sami Rautio, keittiömestari
050 415 1125
Pääkaupunkiseutu – Uusi-
maa

Foodservice myynti Länsi-Suomi

Hannele Lehto
040 834 8766
Turku – Tampere – Seinäjo-
ki – Vaasa

Foodservice myynti Itä-Suomi

Taimi Sinisalo-Hemming
0400 497 286

(Eläkkeellä 1.1.2018 alkaen, jonka
jälkeen yhteys Juha Jukantupaan)
Lahti – Kymenlaakso –
Jyväskylä

Foodservice myynti Pohjois-Suomi

Raimo Pehkonen
0400 915 648
Kuopio – Joensuu – Savon-
linna – Oulu ja Lapinlääni
Sähköposti: etunimi.suku-
nimi@rollfoods.fi

VINKKI
Tarjoa uudella tavalla: fri-
kadelli tapaslautanen tai
After ski / After work
platteri



Tuote- ja tilaustiedot osoitteessa www.rollfoods.fi.