

Tunturirieskojen uudet maukkaat muodot.



Rieskan uudet maukkaat muodot.

Polarbrödin leivät tuovat ihan uutta ilmettä mm. vitriiniin, leipäkoriin ja street foodiin. Ruokaisilla täytteillä niistä syntyy myös lounasannos. Rieska-tuoteperhe kasvaa nyt peräti viidellä upealla tuotteella, joista syntyy monenmoista tarjottavaa. Esimerkiksi voileipäkakku saa kokonaan uuden ilmeen Juhlarieskan ansiosta. Puolikuun malliseen rieskaan voi puolestaan kääriä vaikka mitä, kokeile esimerkiksi kebab-versiota huolella valmistettuun slow food -tyyliin. Kolmioleipäkin saa uuden tulemisen Rieskaneliöllä. Poimi tästä esitteestä omat suosikkisi uusien rieskojen tarjoiluun.



- Polarbröd on ruotsalainen tunturimaisissa sijaitseva leipomo, jonka juuret ulottuvat aina viiden sukupolven taakse.
- Yritys on tunnettu Polarmetoden™ – pakastusmenetelmästä, joka takaa tuoreuden ilman säilöntäaineita.
- Leivät säilyvät sulatuksen jälkeen tuoreena huoneenlämmössä viisi vuorokautta, joten ne eivät vie pakas- eivätkä kylmiötilaa.
- Leivonnassa ei myöskään käytetä keinotekoisia väri- tai aromiaineita.
- Kaikki leivät ovat maidottomia.
- Suurin osa on runsaskuituisia tai kuidun lähteitä.
- Leivät sopivat myös vegaaniseen ruokavalioon.
- Leipomon energia tuotetaan ilmastoystävällisesti omalla tuulivoimalla.



Omenaiset lohi-rieskapalat

N. 45 pientä suupalaa

3 kpl Tunturirieskaa (klassikko, ruisjuuri tai luomu)
2 kpl omena, kirpeä
150 g tuorejuusto
250 g lohi, kylmäsavu

1 nippu ruohosipuli
suola, pippuri

Raasta omena ja painele pois ylimääräinen mehu. Levitä rieskoille ensin tuorejuusto ja sitten omenaraaste ja päälle lohiviipaleet. Mausta maltillisesti

suolalla ja pippurilla. Leikkaa päälle ruohosipulia ja kääri rieska rullalle. Kääri rullat muovin ja säilytä viileässä tarjoiluhetkeen asti. Leikkaa noin kahden sentin kokoisia paloja juuri ennen tarjoilua. HUOM! Pirkota tarvittaessa omenaraasteelle sitruunamehua.



Rieska-snacks

2 kpl Tunturirieskaa (klassikko, ruisjuuri tai luomu)
150 g Västerbottens-juusto (tai muu kermajuusto), raastettu
6 rkl pesto tai muu yrtilitahna

50 g saksanpähkinä tai pinjansiemen

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Aseta rieskat pellille. Levitä pesto tasaisesti rieskoille. Ripottele päälle juustoraaste ja pähkinät tai pinjansiemenet. Paahda

uunissa n. 10 minuuttia, kunnes rieskat ovat kullannruskeita. Anna jäähtyä ja taita pieniin paloihin. VINKKI! Käytä esim. krutonkeina.

Rukiinen kasviswrap ja yrtti-vinegretti

6-8 kpl Polarbröd Tunturirieska ruisjuuri UUTUUS!

Yrtti-vinegretti

2 dl ruokaöljy
2 kpl valkosipulinkynsi
1 tl dijonsinappi
1 tl balsamico
1 kourallinen tuoreita yrttejä (kuten basilika)

Porkkanapyörykkä (Rollfoods)

Porkkana
Jääsalaatti
Punasipuli
Paprika

Valmista ensin yrtti-vinegretti. Varmista, että ainekset ovat saman lämpöisiä, jolloin se ei leikkaannu. Vinegretti riittää vähintään 6-8 wrapiin. Sekoita sauvasekoittimella öljy, valkosipulinkynnet, sinappi ja balsamico tasaiseksi. Lisää silputut yrtit ja sekoita vielä nopeasti. Mausta suolalla ja pippurilla.

Kuumenna porkkanapyörykät uunissa ja täytä wrapit niillä sekä vihanneksilla ja salaatilla. Ripottele päälle vinegretti ja tarjoa sitä mielellään myös lisänä.



Kebabrieska minttu-hunajajogurtilla

4 kpl Polarbröd Tunturirieska puolikuu UUTUUS!

Kebab

400 g lampaan entrecote / filee
2 tl kumina
2 rkl persilja, silputtu
1 tl chilijauhe
2 kpl valkosipulinkynsi, murskattu
1,5 rkl rypsiöljy

Minttu-hunajajogurtti

3 dl kreikkalainen jogurtti (10 %)
1,5 rkl minttu, silputtu
1,5 rkl hunaja
2 tl oliiviöljy
½ tl chilikastike, vahva
n. 1 tl suola
mustapippuri

Lisäksi

Salaatinlehtiä
kirsikkatomaattia (mielellään oliiviöljyssä freesattuna)
salaattisipuli, viipaloitu
vesikrassi

Aloita marinoimalla lammas. Leikkaa liha suika-leiksi. Sekoita kulhossa kumina, persilja, chilijauhe, valkosipulimurska ja öljy. Sekoita joukkoon liha ja anna seistä viileässä väh. 5 tuntia - mitä pidempi marinointi, sitä syvemmät maut. Ota liha lämpimään

puoli tuntia ennen valmistusta. Hauduta entrecote kypsäksi tai paista filee kuumalla pannulla juuri ennen tarjoilua.

Valmista jogurttikastike valuttamalla jogurtti kahvisuodattimen läpi noin puoli tuntia. Sekoita sen

jälkeen kulhossa muiden aineiden kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta kaikki täytteet rieskalle, taita kääroksi ja tarjoile heti.



Rukiinen munakaswrap

1 kpl Polarbröd Tunturirieska ruisjuuri UUTUUS!

2 kpl kananmuna
3 rkl maito
1 kourallinen pinaatti, tuore
suola, pippuri
muskottipähkinä
voita paistamiseen

Aloita freesaamalla pinaatti voissa, mausta muskottilla, suolalla ja pippurilla. Vatkaa muna ja maito ja paista ohut munakas. Aseta pinaatti päälle ennen kuin munakas on kokonaan hyytynyt. Anna munakaan jäähtyä ennen kuin rullaat sen rieskan kanssa. Tarjoa värikkään salaatin kera.

VINKKI! Erinomainen aamiaistuote esii. take-away-myyntiin.

Aurajuusto-rieskapalat

N. 10-15 palaa

3-4 kpl Polarbröd Tunturirieska
150 g Aurajuustoa
1 rkl sitruunamehua (muutama tippa päärynöille)
2-3 rkl oliiviöljy
1-2 rkl crème fraiche
5-6 kpl saksanpähkinä (ja muutama koristeluun)
1 kpl päärynä
hieman rucolaa
mustapippuri

Sekoita juusto, sitruunamehu, oliiviöljy ja crème fraiche. Murskaa pähkinät kevyesti ja lisää seokseen. Leikkaa päärynä ohuiksi lohkoiksi ja pirskota päälle sitruunamehua. Levitä juustotahna rieskalle, aseta 2-3 päärynälohkoa osaksi päällekkäin keskelle rieskaa. Pyöräytä myllystä mustapippuria päälle. Kääri rullalle ja koristele rucolalla ja saksanpähkinöillä.



Merellinen Juhlarieska-voileipäkakku

4 annosta (tuplaamalla ainekset saat kokonaisen pyöreän voileipäkakun)

Koristeluun

3 kpl Juhlarieska-puolikasta UUTUUS!

4 rkl tuorejuusto, maustamaton

150 g graavilohi, viipale

1 kpl kananmuna, keitetty, lohkottu

tilli, muutama oksa

1 kpl lime

Täyte 1

1 dl tuorejuusto, maustamaton

½ prk tonnikalaa, valutettu

2 rkl ruohosipuli, silputtu

1 rkl kapris

30 g baby pinaatti

Täyte 2

1 dl tuorejuusto, maustamaton

2 rkl crème fraiche

60 g graavilohi, suikaloitu

¼ punasipuli, silputtu

60 g jääsalaatti

Sekoita kummankin täytteen ainekset. Mausta mustapippurilla. Levitä täyte 1 rieskapuolikkaalle ja päällystä baby pinaatilla. Aseta päälle yksi rieskapuolikas, levitä täyte 2 ja päällystä jääsalaatilla. Levitä tuorejuustoa viimeisen rieskapuolikkaan molemmille puolille ja aseta se päällimmäiseksi. Koristele lohirusukkeilla, kananmunalla, tillillä ja limellä.

HUOM! Voileipäkakusta saat siististi leikattua

annospaloja käyttämällä sahalaitaista veistä.

HUOM! Vaihtelemalla täytteitä ja koristelua saat

loihdittua toinen toistaan upeampia voileipäkakkuja.

Vinkki! Rieskan makumaailmaan sopii erityisen hyvin esimerkiksi munavoi.



Välimerellinen Juhlarieska-voileipäkakku

8-12 annosta

8 kpl Juhlarieska-puolikkaita (1 pss) UUTUUS!

Koristeluun

4 rkl tuorejuusto, maustamaton

150 g ilmakuivattu kinkku, ohuet viipaleet

2 dl oliivi

4 rkl pinjansiemen, paahdettu

100 g kirsikkatomaatti

125 g minimozzarella

basilika, muutama lehti

Täyte 1

200 g artisokansydän (säilyke), pieneksi kuutioitu

2 dl hummus

2 rkl juokseva hunaja

2 dl lehtipersilja, hienonnettu

Täyte 2

100 g salami (mieto), suikaloitu

2 dl tuorejuusto, maustamaton

2 kpl salaattisipuli, silputtu

20 g rucola

Täyte 3

150 g feta-juusto, muru

2 dl crème fraiche

1 dl aurinkokuivattu tomaatti, suikaloitu

2 rkl sitruunankuori, raastettu

Sekoita kunkin täytteen ainekset keskenään (paitsi täytteen 2 rucola, työstä täytteen 3 feta ja crème fraiche tahnaksi). Mausta suolalla ja mustapippurilla. Levitä täyte 1 kahdelle rieskapuolikkaalle, jotka muodostavat pyöreän rieskan. Aseta sitten täytteen päälle kaksi uutta rieskapuolikasta rinnakkain ja levitä täyte 2 sekä rucola. Aseta päälle jälleen kaksi rieskapuolikasta. Levitä täyte 3. Levitä tuorejuusto kahdelle viimeiselle rieskapuolikkaalle ja nosta ne voileipäkakun päälle. Koristele kinkkuruusukkeilla, oliiveilla, pinjansiemenillä, kirsikkatomaateilla, minimozzarellalla ja basilikalla.



Kolmioleivät

4 kpl Polarbröd Rieskaneliö UUTUUS!

3 kpl avokado

1/2 kpl lime

1 kpl punainen paprika

1/4 kpl punasipuli

1 nippu korianteri

300 g katkarapu, kuorittu

4 rkl majoneesi

suola, pippuri

Kuori avokado ja kuutioi. Purista päälle limen mehu.

Kuutioi paprika ja punasipuli pieniksi kuutioiksi.

Suikaloi korianteri. Sekoita ainekset keskenään ja

mausta suolalla ja pippurilla. Aseta täyte kahdelle

leivälle ja nosta toiset kaksi leipää kanneksi. Leikkaa

viistoon kolmioleiviksi.

HUOM! Täyte on runsas ja riittää useampaankin

leipään.



Poronpaisti-rieskarullat

4 kpl Polarbröd Tunturirieska

2 dl crème fraiche

1 rkl sinappi

100 g poronpaisti, pilkottu

2 rkl ruohosipuli, pilkottu

1 kpl avokado

3 rkl muikunmäti

mustapippuri

Vatkaa crème fraiche kovaksi. Lisää sinappi, poro-

paisti, ruohosipuli ja pippuri. Levitä tahna rieskalle.

Viipaloi avokadosta pitkittäin ohuita viipaleita. Aseta

leivälle ja kääri rullalle. Koristele muikunmädillä,

avokadolla, mustapippurilla ja ruohosipulilla.