

Helpot ja nopeat leipäannokset



Polarbrödin rieska- ja leipätuotteilla on helppo luoda nopeita ja maukkaita aterioita. Tästä esitteestä löydät inspiroivia ja herkullisia reseptejä. Mahdollisuuksia on loputtomasti – vain mielikuvitus on rajana.



Taittorieska street & makkaraa ja rapusalaattia

Neljälle

4 kpl Taittorieska street 30 g
4 kpl Hot Dog -nakkeja
1/3 tuoretta kurkkua
100 g ravunpyrstöjä liemessä,
hienonnettuna
5 g hienonnettua tuoretta tilliä
20 g majoneesia
suolaa ja mustapippuria
50 g viipaloitua salottisipulia
20 g puolikarkeaa vehnäjauhoa
öljyä paistamiseen

Aloita kurkkusalaatista; kuori ja poista kurkusta siemenet, leikkaa se 1 cm:n kuutioiksi. Sekoita joukkoon ravunpyrstöt, tilli ja majoneesi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Viipaloi salottisipuli ohuiksi renkaiksi ja pyöräytä ne vehnäjauhoissa. Paista sipulirenkaat öljyssä kullanuskeiksi ja valuta ne talouspaperin päällä.

Tarjoile nakit Taittorieska street -leivällä, lusikoi päälle kurkku-rapusalaatti ja viimeistele paistetuilla sipulirenkailla.

Taittorieska street & kanaa ja mangosalsaa

Neljälle

4 kpl Taittorieska street 30 g
200 g luomukanan rintafileetä
10 g hienonnettua tuoretta persiljaa
10 g majoneesia
250 g mangokuutioita
100 g ohueksi viipaloitua kevätsipulia
tuoretta chiliä maun mukaan, hienonnettuna
10 g hienonnettua tuoretta minttua
20 g hienonnettua tuoretta persiljaa
rypsiöljyä paistamiseen
chilihiutaleita
suolaa

Koristeluun:

hienonnettua tuoretta ruohosipulia
tuoreita chiliviipaleita

Aloita ruskistamalla kananrintafileet paistinpannalla rypsiöljyssä. Mausta chilihiutaleilla ja suolalla. Kypsennä fileet uunissa 150 asteessa, kunnes ne ovat täysin kypsiä (sisälämpötila 72 astetta).

Sekoita persilja majoneesiin ja mausta suolalla maun mukaan.

Valmista salsa sekoittamalla mango, kevätsipuli, hienonnettu chili, minttu ja persilja.

Täytä Taittorieska street -leivät viipaloidulla kanalla ja mangosalsalla. Asettele päälle vihreää persiljamaajoneesia. Koristele chiliviipaleilla ja hienonnetulla ruohosipulilla.



Tunturirieska & mausteista makkaraa, coleslaw'ta ja kesäkurpitsaa

Neljälle

4 kpl Tunturirieska 70 g
350 g suikaloitua valkokaalia
50 g suikaloitua fenkolia
200 g viipaloitua kesäkurpitsaa
4 kpl mausteista makkaraa esim. chorizo
50 g omenaa
100 g maustamatonta jogurttia
1 tuore sitruuna
20 g hienonnettua persiljaa
80 g pikkelöityä punakaalia
suolaa ja mustapippuria

Suikaloi kaali ja fenkoli ja lisää hieman suolaa. Anna niiden vetäytyä hetki.

Paista kesäkurpitsaviipaleet ja makkarat pannulla. Siivilöi kaalista ja fenkolista ylimääräinen neste pois.

Raasta omena ja sekoita se kaalin ja fenkolin joukkoon. Lisää jogurtti, sitruunamehu ja hienonnettu persilja. Mausta suolalla ja pippurilla.

Asettele jokaisen rieskan keskelle rapeaa salaattia, kaalisalaattia ja makkarat. Rullaa wrapiksi ja viimeistelemällä kesäkurpitsaviipaleilla ja pikkelöidyllä punakaalilla.



Tunturirieska & Caesarsalaattia katkaravuilla ja lämminsavulohella

Neljälle

4 kpl Tunturirieska XL 100 g
romainesalaattia
50 g punasipulia
200 g käsinkuorittuja katkarapuja
1 rkl sriracha-kastiketta tai vastaavaa chilikastiketta
260 g lämminsavulohta
200 ml caesarkastiketta

2 dl raastettua parmesaania
vesikrassia koristeluun

Hienonna salaatti. Kuori ja viipaloi punasipuli. Sekoita katkaravut sriracha-kastikkeen kanssa ja anna maustua hetki.

Asettele rieskan päälle salaatti, katkaravut, lämminsavulohi, parmesaani ja punasipuli.

Viimeistelemällä caesarkastikkeella ja halutessasi vesikrassilla. Taita wrapiksi ja tarjoile.





Tunturrieska & kasvistäytteet

Neljälle

4 kpl Tunturrieska 70 g
60 g suikaloitua paprikaa
60 g suikaloitua porkkanaa
60 g suikaloitua kesäkurpitsaa
100 g suikaloitua paksoita
12 romainesalaatinlehteä
140 g maapähkinävoita
32 g paahdettuja auringonkukansiemeniä
seesamiöljyä paistamiseen
suolaa ja pippuria

Wokkaa kasvikset nopeasti seesamiöljyssä niin, että ne säilyttävät rapeutensa. Anna jäähtyä.

Levitä maapähkinävoi rieskan päälle.

Asettele salaatinlehdet, kasvikset ja paahdetut auringonkukansiemenet täyttäen 2/3 rieskasta. Mausta suolalla ja pippurilla. Rullaa ja tarjoile.

Pitaleipä & Nyhtöhernettä

Viidelle

5 kpl Pitaleipä ovaali 115 g

600 g nyhtöhernettä

Hernepyyree:

300 g pakastettuja vihreitä herneitä

50 g kurpitsansiemeniä

½ kuorittu valkosipulinkynsi

½ sitruunan mehu ja raastettu kuori

50 g oliiviöljyä

Kaalisalaatti:

250 g suikaloitua valkokaalia

½ rkl etikkaa

1 rkl sokeria

1,5 rkl vettä

12,5 g babypinaattia

2 rkl oliiviöljyä

1/8 tl jauhattua kuminaa

1/4 tl suolaa

Soseuta kaikki hernepyyreen ainekset yhteen.

Valmista kaalisalaatti; lisää kattilaan etikka, sokeri ja vesi. Kiehauta. Suikaloi kaali hienoksi ja sekoita etikkaliemen kanssa. Lisää joukkoon pinaatinlehdet. Mausta ja tarkista maku.

Paista nyhtöherne öljyssä pannulla.

Halkaise pitaleivät ja täytä ne nyhtöherneellä, hernepyyreellä ja kaalisalaatilla.



Yksinkertaista mutta maukasta

Taittorieska street 30 g

Hot Dog-nakki

Katkarapusalaatti

Paahdettu sipuli

Ketsuppi ja sinappi



Lisää inspiraatiota
QR-koodista:



POLARMETODEN®
SHOCK-FREEZED FOR FRESHNESS

Kaikki leivät ovat maidottomia eikä niihin lisätä säilöntäaineita. Leivät valmistetaan Polarmetoden®-menetelmällä, jossa leipä pakastetaan heti paistamisen jälkeen. Tämä säilyttää leivän tuoreuden, herkullisen maun ja ravintopitoisuuden.



Oy Rollfoods Ab myyntipalvelu:
tilaukset@rollfoods.fi | 010 423 3550

Tutustu Polarbröd-tuotevalikoimaan
osoitteessa www.rollfoods.fi

