

Maistuvaa kasvisruokaa HÄRKIS®-tuotteista

HÄRKIS® Original käyttövalmis härkäpapuvalmiste

HÄRKIS® TexMex käyttövalmis härkäpapuvalmiste

HÄRKIS® kypsät, käyttövalmiit härkäpapupihvit: Original, Punajuuri ja Itämainen

HÄRKIS® kypsät, käyttövalmiit härkäpapupyörykät: Original ja Kofta

Pakkauskoot: 2,5 kg ja 250 g



Käyttövalmis | Runsaasti proteiinia ja kuitua | Gluteeniton | Laktoositon | Vegaani | Soijaton

HÄRKIS® Lasagne

Laktoositon, munaton, kasvisruoka
20 annosta á 300g



HÄRKIS® tomaattikastike

Käyttöpaino		Raaka-aine
0,500	L	Vesi
0,030	KG	Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste (Knorr)
1,500	KG	Maustettu tomaattisurvos
0,800	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,100	KG	Valkosipulipyree
0,010	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,002	KG	Provencen yrttimausteseos, suolaton
0,001	KG	Mustapippuri, rouhittu
0,600	KG	Juussuikalesekoitus, pakaste

Valkokastike

Käyttöpaino		Raaka-aine
1,700	L	Kevytmaidonjuoma, laktoositon
0,500	L	Kasvikerma 15%, laktoositon
0,300	KG	Maustamaton tuorejuusto, laktoositon
0,150	KG	Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste (Knorr)
0,015	KG	Suola
0,001	KG	Valkopippuri, jauhettu
0,100	KG	Juustoraaste
0,600	KG	Lasagnelevyt

Valmistusohje

HÄRKIS® Tomaattikastike: tomaattikastetta varten sekoita kylmätärkkelys nopeasti kylmään veteen. Lisää Pronto-tomaattisurvos, HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste, mausteet ja kohmeiset juussuikaleet.

Valkokastike: valkokastiketta varten sekoita kylmäliukoinen tärkkelys nopeasti kylmään maitoon. Lisää kasvikerma, tuorejuusto ja mausteet. Anna kastikkeen suurstua hetki.

Kokoa lasagne laittamalla HÄRKIS®tomaattikastike voidellun 1/1 65 mm GN-vuoan pohjalle (n. 800 g). Laita 3 lasagnelevyä vuokaan ja levitä uusi kerros Härkis®tomaattikastiketta ja lisäksi 500 g valkokastiketta. Tee kolmas ja neljäs kerros samoin. Päällimmäiseksi tulee vain valkokastiketta. Ripottele pinnalle juustoraaste. Kypsennä yhdistelmäuunissa +160 asteessa (50% höyry) kypsäksi noin 50-60 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua. *Vinkki! Voit koota lasagnen kylmänä edellisenä päivänä ja kypsentää seuraavana päivänä menekin mukaan.*

Raaka-paino yhteensä: 6,909 KG

Saanto yhteensä: 6,200 KG

Valmistushävikki: 10,26%

Chili con HÄRKIS®

Laktoositon, maidoton, munaton, gluteeniton, vegaani
40 annosta à 135 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
0,050	L	Öljy
0,400	KG	Sipulikuutio, pakaste
0,003	KG	Juustokumina, jauhettu
0,050	KG	Tomaattipyree, säilyke
3,000	L	Vesi
0,225	KG	Ruskea peruskastikepohja (Knorr 3,75 kg)
0,800	KG	Tomaattimurska
0,400	KG	Verso esikypsennetty, käyttövalmis kokonainen luomu härkäpapu 2,5 kg
0,002	KG	Mustapippuri, rouhittu
1,000	KG	HÄRKIS® Original tai TexMex härkäpapuvalmiste 2,5kg

Valmistusohje

Freesaa öljyssä sipulit, juustokumina ja tomaattipyree. Lisää pataan kylmä vesi ja heti perään peruskastike-aines (vesi ei saa olla kiehuva), sekoita ja anna kiehua, kunnes kastike suurustuu.

Lisää tomaattimurska, huuhdotut pavut sekä mausteet. Sekoita ja anna hautua hetken. Lisää HÄRKIS®, sekoita ja kuumenna.

Tarkista maku ja rakenne. Tarjoile esim. keitetyn riisin kanssa.



HÄRKIS® Makaronilaatikko (kylmävalmistus)

Laktoositon, munaton, kasvisruoka

17 annosta á 250 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,700	L	Kasvikerma 15% laktoositon
2,000	L	Vesi
0,105	KG	Kylmäliukoinen tärkkelys (Knorr)
0,012	KG	Suola
0,003	KG	Mustapippuri, rouhittu
0,020	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,001	KG	Herbes de Provence, yrttiseos
0,190	KG	Maustamaton tuorejuusto, laktoositon
0,030	KG	Paprikapyree
0,900	KG	Sarvimakaroni
0,250	KG	Sipulikuutio, pakaste
0,550	KG	HÄRKIS® Original tai TexMex härkäpapuvalmiste 2,5 kg

Valmistusohje

Annostele pataan noin puolet nesteistä. Yhdistä kuivamausteet ja liemijauhe kylmätärkkelyksen joukkoon. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen kuiva-ainekset nesteen joukkoon. Lisää loput nesteet, tuorejuusto ja paprikapyree.

Sekoita ja anna liemen saostua hetken. Sekoita joukkoon makaronit, sipuli ja HÄRKIS®. Annostele massa vuokiin. Paista yhdistelmäpaistolla 130 asteessa noin 45 minuuttia (sisälämpötila noin 82°C). Ruskista tarvittaessa paiston loppuvaiheessa kuivapaistolla. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.



HÄRKIS® Vegestroganoff (kylmävalmistus)

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka

100 annosta à 170 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
10,009	L	Vesi
1,000	KG	Tomaattikastike- ja keittopohja, kylmävalmistus (Knorr)
1,000	L	Kasvikerma 15%, laktoositon
1,000	KG	Sipulikuutio, pakaste
0,750	KG	Maustekurkku, kuutioitu
0,030	KG	Paprika, jauhettu
0,010	KG	Mustapippuri, rouhittu
4,000	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg

Valmistusohje

Sekoita tomaattikastikeaines nopeasti kylmään veteen. Lisää kasvikerma, sipulikuutiot, valutetut maustekurkkukuutiot ja mausteet. Sekoita joukkoon HÄRKIS® Original. Kastike säilyy +2-+4 C:ssa max 72 h. Kuumenna kastike +140 C:ssa uunissa (50%) höyry kunnes sisälämpötila on omavalvonnan mukainen. Tarjoa keitetyjen perunoiden tai perunasoseen kanssa.

Raakapaino yht.: 17,790 KG

Valmistushävikki: 4,44 %

Saanto yht.: 17,000 KG



Chili con HÄRKIS® (kylmävalmistus)

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
100 annosta à 180 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
10,000	L	Vesi
1,000	KG	Tomaattikastike- ja keittopohja, kylmävalmistus (Knorr)
1,000	KG	Sipulikuutio, pakaste
3,500	KG	Papu tomaattikastikkeessa
3,500	KG	HÄRKIS® TexMex härkäpapuvalmiste 2,5 kg

Valmistusohje

Sekoita tomaattikastikeaineokset nopeasti kylmään veteen. Lisää sipulikuutiot, pavut liemineen. Lisää HÄRKIS® TexMex härkäpapuvalmiste. Annostele GN-vuokiin.

Säilytä kylmässä +2 - +4 max 72 h.

Kuumenna kastike yhdistelmäuunissa + 140 C (50 % höyry) kunnes sisälämpötila on omavalvonnan mukainen. Koristele lehtipersiljalla tai korianterilla. Tarjoa keitetyn riisin kanssa.

Raakapaino yht.: 19,000 KG

Valmistushävikki: 5,26 %

Saanto yht.: 18,000 KG

HÄRKIS®bolognese (kylmävalmistus)

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
100 annosta à 140 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
6,000	KG	Maustettu tomaattisurvos
2,000	L	Vesi
0,120	KG	Kylmäliukoinen tärkkelyssuuruste (Knorr)
0,060	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,008	KG	Paprika, jauhettu
0,004	KG	Mustapippuri, rouhittu
0,016	KG	Sokeri
0,004	KG	Oregano
0,004	KG	Basilika, kuivattu
0,080	KG	Timjami tahnamauste
3,000	KG	Pomodoro Rosso-vihannessekoitus, pakaste
3,000	KG	HÄRKIS® Original härkäpavuvalmiste 2,5 kg

Valmistusohje

Kaada maustettu tomaattisurvos pataan. Sekoita kuivamausteet ja kylmätärkkelys kylmään veteen. Lisää seos tomaattisurvojen joukkoon. Lisää Timjami tahnamauste, HÄRKIS® ja Pomodoro Rosso. Säilytä kylmässä +2 - 4 C:ssa max 72 h.

Kuumenna kastike yhdistelmäunissa + 140 C (50 % höyry) kunnes sisälämpötila on omavalvonnan mukainen. Tarjoa keitetyn pastan kanssa.

Raakapaino yht.: 14,296 KG

Valmistushävikki: 2,07 %

Saanto yht.: 14,000 KG



Sitruunainen HÄRKIS® pastavuoka (kylmävalmistus)

Laktoositon, munaton, kasvisruoka
22 annosta á 250 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
2,000	L	Vesi
0,100	KG	Kylmäsuurusteinen vaalea kastike/keittopohja (IsoMitta)
0,040	L	Kasvisfondi
0,800	L	Kasvirasvasekoite/kasvikerma 15 %
0,350	G	Sitruunakastikeaines (IsoMitta)
0,700	KG	Vaalea kuitukierrepaste (Lantmännen)
1,000	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,200	KG	Sipulikuutio, pakaste
0,300	KG	Paprikasuikale, pakaste

Valmistusohje

Sekoita Kylmäsuurusteinen vaalea kastike/keittopohja kylmään veteen vähitellen ripotellen. Anna turvota n. 5 min. Mausta liemi fondilla ja lisää siihen kasvirasvasekoite. Lisää Sitruunakastikeaines ja sekoita hyvin.

Lisää 1/1 GN 65 vuokaan pasta, HÄRKIS® Original, sipuli ja paprikasuikale. Kaada liemi tasaisesti vuokaan ja sekoita (3.2 litraa lientä/vuoka).

Varmista massan lämpötila max.+4°C. Säilytä kylmässä max.72h.

Kypsennä höyrypaistolla 160 °C:ssa (kosteus 60%) noin 35 min. Anna vetäytyä ennen tarjoilua 5-10 minuuttia.

Raakapaino yht: n. 5,500 KG/vuoka



Keltainen Härkis® keitto thaimaalaisittain

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
10 annosta á 400 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,100	KG	Sipuli
0,015	KG	Rypsiöljy
0,003	KG	Inkivääritahna
0,003	KG	Valkosipulitahna
0,010	KG	Keltainen currytahna (Spice Up!)
0,250	KG	Porkkana
0,350	KG	Peruna
2,000	L	Vesi
1,000	L	Kookosmaito/kerma
0,150	KG	Pakasteherne
0,030	KG	Limemehu
0,015	KG	Ruokosokeri
0,001	KG	Soijakastike
0,500	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg Tuore korianteri

Valmistusohje

Kuullota sipulilohkot, inkivääritahna, valkosipulitahna ja currytahna rypsiöljyssä. Kaada joukkoon vesi, kookosmaito/kerma, porkkanaviipaleet ja perunalohkot.

Kypsennä keittoa 15 min. Lisää limemehu, ruokosokeri, soijakastike ja herneet. Lisää lopuksi keittoon Härkis® Original härkäpapuvalmiste.

Tarkista keiton maku. Viimeistele keitto tuoreella korianterilla.



HÄRKIS® Kofta kookos-tomaattikastikkeessa

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
20 annosta à 200 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,500	KG	HÄRKIS® Kofta pyörykkä 2,5 kg

Kastike:

0,400	KG	Sipulikuutio
0,040	KG	Valkosipuli, murskattu
0,100	L	Öljy
0,040	KG	Currypyree
0,030	KG	Inkivääripyree
0,010	KG	Garam masala, maustesekoitus
0,002	KG	Mustapippuri, rouhittu
0,020	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
1,200	KG	Maustettu tomaattisurvos
1,000	KG	Kookosmaito

Valmistusohje

Kuullota sipulit öljyssä padan pohjalla. Lisää mausteet, tomaattisurvos ja kookosmaito. Kiehauta. Kuumenna HÄRKIS® Kofta pyörykät pakkauksen ohjeen mukaan. Yhdistä kuumat pyörykät ja kuuma kastike ennen tarjoilua tai tarjoile erikseen. Tarjoile lisänä riisiä.

Vinkki, jos haluat vähemmän mausteisen ruoan käytä HÄRKIS® Original pyöryköitä.

Vinkki, lisäkkeeksi sopii maustamaton jogurtti ja kuutioitu kurkku sekä tuore korianderi.



HÄRKIS® pyörykät ja vegebolognese

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
20 annosta à 250 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
1,500	KG	HÄRKIS® Original pyörykkä 2,5 kg
Kastike:		
0,040	L	Öljy
1,500	KG	Pomodoro Rosso vihannessekoitus, pakaste
2,000	KG	Maustettu tomaattisurvos
0,600	L	Vesi
0,030	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,050	KG	Timjami tahnamauste
0,008	KG	sokeri
0,004	KG	paprika, jauhettu
0,002	KG	mustapippuri, rouhittu
0,001	KG	basilika, kuivattu

Valmistusohje

Kuumenna öljy padassa. Lisää vihannessekoitus ja kuullota hetki. Lisää tomaattisurvos, vesi ja mausteet. Anna hautua.

Kuumenna HÄRKIS® pyörykät pakkauksen ohjeen mukaan. Yhdistä kuumat pyörykät ja kuuma kastike ennen tarjoilua tai tarjoile erikseen. Tarjoile lisänä pastaa.

Välimeren HÄRKIS® vuoka

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasviruoka
1/1 65 mm GN 20 annosta à 260 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,600	KG	Peruna-sipulisekoitus, pakaste
0,600	KG	HÄRKIS® Original härkäpapurvalmiste 2,5 kg
0,500	KG	Kesäkurpitsa, kuutio, pakaste
0,200	KG	Fetajuusto, kuutio
0,050	KG	Oliivi, kivetön
Liemi:		
1,200	L	Vesi
0,400	KG	Maustettu tomaattisurvos
0,050	KG	Maizena maissitärkkelys
0,030	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,001	KG	Mustapippuri, rouhittu
0,001	KG	Provencen yrtit, kuivattu
Pinnalle:		
0,150 kg		Juustoraaste

Valmistusohje

Mittaa ainekset voideltuun vuokaan. Sekoita liemen ainekset keskenään ja kaada vuokaan. Ripottele juustoraaste pinnalle. Paista yhdistelmätoiminnolla 170 asteessa kosteutta 50% noin 35 minuuttia.



HÄRKIS® tortillat

Laktoositon, munaton, kasvisruoka
20 annosta à 300 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,200	KG	Sipulikuutio
0,600	KG	HÄRKIS® Texmex härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,300	KG	Maissi
1,500	KG	Maustettu tomaattisurvos
Kastike:		
0,400	KG	Mausteinen Orientkastike
0,400	KG	Kermaviili, laktoositon
Lisäksi:		
1,200	KG	Tortilla
1,200	KG	Salaatti, suikale
0,700	KG	Kurkku, suikale

Valmistusohje

Kuullota sipuli. Lisää HÄRKIS®, maissi ja tomaattisurvos. Kuumenna.

Sekoita Orientkastike ja kermaviili.

Tarjoile tortillalettujen kanssa HÄRKIS® täytettä, kermaviilikastiketta, salaattia ja kurkkua.

HÄRKIS® kaalilaatikko ja puolukkasalsaa

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani

1/1 100 mm GN 20 annosta à 325 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
3,000	KG	Kaalisuikale
0,700	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,400	KG	Täysjyväriisi
0,400	KG	Porkkanasuikale, pakaste
0,200	KG	Sipulikuutio
Liemi		
2,000	L	Vesi
0,060	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,010	KG	Suola
0,003	KG	Mustapippuri rouhittu
0,004	KG	Meirami, kuivattu
0,200	KG	Siirappi
Puolukkasalsa		
0,400	KG	Puolukka, pakaste
0,100	KG	Omenakuutio
0,070	KG	Sokeri

Valmistusohje

Kuullota kaalisuikaleet sekoittavassa padassa tai esipaista yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa noin 10 minuuttia. Lisää kaalin joukkoon HÄRKIS®, riisi, porkkanasuikaleet ja sipuli. Annostele vuokaan. Sekoita liemen ainekset ja kaada vuokaan. Valuta pintaan siirappi.

Paista yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa 50% kosteus n. 45 minuuttia. Laita kansi vuokaan päälle lämpösäilytyksen ajaksi. Sekoita puolukkasalsan ainekset ja tarjoile kaalilaatikon lisäkkeenä.

Keltainen curry HÄRKIS® kaalipata

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
10 annosta

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
2,000	KG	Kaalisuikale
0,100	KG	Sipulikuutio
0,030	KG	Rypsiöljy
0,200	KG	Keltainen Thai currytahna (Spice Up!)
0,050	KG	Valkosipulitahna
0,050	KG	Inkivääritahnaa
0,800	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,050	KG	Soijakastike
0,600	KG	Vesi
0,050	KG	Siirappi

Lisäksi
Truly Indian Makea Mangochutney
Ruokajogurtti

Valmistusohje

Kuumenna öljy padassa ja lisää sinne kaalisuikaleet, sipulit, currytahna, valkosipuli ja inkivääri. Kypsennä sekoittaen noin 3 min. Lisää joukkoon HÄRKIS®, soijakastike ja vesi. Kaada seos uunivuokaan ja sekoita joukkoon siirappi.

Hauduta uunissa n. 1h, kunnes kaali on pehmennyt ja neste imeytynyt. Tarjoa kaalipataa mangochutneyn kanssa. Kaalipata on parhaimmillaan seuraavana päivänä valmistuksesta.



HÄRKIS® Texmex-keitto uunissa

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
1/1 100 mm GN 30 annosta à 290 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
3,000	KG	Peruna-keittokeittokasvikset, pakaste
0,800	KG	HÄRKIS® Texmex härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,400	KG	Kidney papu, valutettu
0,040	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,020	L	Limemehu
0,010	KG	Sokeri
4,000	L	Vesi

Aioli

Laktoositon, gluteeniton

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,400	KG	Valkosipulimajoneesi
0,400	KG	Kermaviili, laktoositon
0,010	KG	Korianteri, tuore

Valmistusohje

Annostele keittokasvikset, HÄRKIS®, pavut ja mausteet vuokaan. Lisää vesi. Höyrykeitä 100% kosteus n. 35 minuuttia. Sekoita majoneesi ja kermaviili. Tarjoile keiton kanssa valkosipulista kermaviilikastiketta ja tuoretta korianteria.

VINKKI 1 Jos haluat keitosta vähemmän mausteista korvaa puolet HÄRKIS® Texmex härkäpapuvalmisteesta HÄRKIS® Original härkäpapuvalmisteella.

VINKKI 2 Jos valmistat keiton sekoittavassa padassa lisää HÄRKIS® valmiiseen keittoon vasta lopussa



Perinteinen HÄRKIS®keitto lihaliemeen, uunissa

VINKKI Jos haluat keitosta vegaanin version, korvaa lihaliemi kasvisliemellä

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton

1/1 100 mm GN 30 annosta à 250 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
3,000	KG	Peruna-keittokeittokasvikset, pakaste
0,800	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,040	KG	Lihaliemi, vähäsuolainen
0,010	KG	Sokeri
0,005	KG	Suola
0,001	KG	Mustapippuri, rouhittu
4	KPL	Laakerinlehti
4,000	L	Vesi
0,010	KG	Persilja

Valmistusohje

Annostele keittokasvikset, HÄRKIS® ja mausteet vuokaan. Lisää vesi. Höyrykeitä 100% kosteus n. 35 minuuttia.

Viimeistele hienonnetulla persiljalla.

VINKKI Jos valmistat keiton sekoittavassa padassa lisää kypsä HÄRKIS® härkäpapuvalmiste valmiiseen keittoon vasta lopussa.



HÄRKIS® punajuuripihvit ja fetakiusaus

Munaton, Gluteeniton, kasvisruoka

20 annosta à 350 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
2,500	KG	HÄRKIS® Punajuuripihvi 2,5 kg

Fetakiusaus 1/1 65mm GN

3,000	KG	Peruna-sipulisekoitus, pakaste
0,400	KG	Suikalejuures, pakaste
0,400	KG	Fetajuusto, kuutio
1,000	L	Kasvikerma 15%, laktoositon
0,040	KG	Maizena maissitärkkelys
0,040	KG	Tahnamauste Timjami
0,020	KG	Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,040	KG	Hunaja

Valmistusohje

Annostele voideltuun vuokaan peruna- ja juuessuikaleet sekä fetakuutiot. Sekoita liemeen tärkkelys ja mausteet. Kaada liemi vuokaan. Valuta pintaan hunajaa. Paista yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa 40% kosteus n. 40 minuuttia.

Kuumenna HÄRKIS® punajuuripihvit pakkauksen ohjeen mukaan.

Tarjoile punajuuripihvien kanssa fetakiusausta.



Uunibataatit ja HÄRKIS® (salaattipöydän komponentti)

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
30 annosta à 75 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
2,000	KG	Bataatti, kuutio/lohko
0,600	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,100	KG	Pähkinä esim. cashew
0,060	KG	Babypinaatti, tuore
0,200	L	Sitruunavinegretti Rouhittua mustapippuria myllystä

Valmistusohje

Paahda bataattikuutiot uunissa 200 asteessa n. 20 minuuttia tai kunnes ovat napakan kypsiä ja saaneet väriä pintaan. Jäähdytä. Annostele kerroksittain paahdettuja bataatteja, HÄRKIS®, pähkinöitä ja huuhdeltuja pinaatinlehtiä. Valuta päälle sitruunavinegrettiä ja viimeistele rouhitulla mustapippurilla. Tarjoile kylmänä salaattipöydän komponenttina.

Seesamimarinoitu HÄRKIS® (salaattipöydän komponentti)

Maidoton, laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
20 annosta à 60 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,200	L	Seesami-soijavinegretti
0,030	KG	Seesaminsien
0,020	L	Limemehu
0,010	KG	Korianteri, tuore

Valmistusohje

Sekoita kaikki lisäkkeen ainekset keskenään ja anna maustua kylmässä muutama tunti. Tarjoile salaattipöydän komponenttina tai osana annossalaattia.

HÄRKIS® välimerensalaatti

10 annossalaattia à 400 g

Laktoositon, gluteeniton, kasvisruoka

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,500	KG	Pasta, kypsä esim. penne
0,400	KG	Salaattisekoitus, revitty
0,050	KG	Babypinaatti
0,600	KG	Kirsikkatomaatti
0,300	KG	Aurinkokuivattu tomaatti
0,900	KG	Mozzarella, tuore, viipale tai fetakuutio tai vuohenjuusto, laktoositon
0,900	KG	HÄRKIS® Original pyörykkä 2,5 kg
0,050	KG	Kurpitsansiemen
0,300	L	Caesar salaattikastike

Valmistusohje

Kokoa annossalaateiksi. Tarjoile kastike erikseen.

Couscous salaatti ja HÄRKIS® Kofta pyöryköitä

10 annossalaattia à 370 g

Maidoton, laktoositon, gluteeniton, kasvisruoka

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,500	KG	Couscous, kypsä
0,300	KG	Kurkku, kuutio
0,150	KG	Oliivi
0,100	KG	Kevätsipuli
0,050	KG	Lehtipersilja
0,250	KG	Babypinaatti
0,900	KG	HÄRKIS® Kofta pyörykkä 2,5 kg
0,150	KG	Suolapähkinä
0,300	L	Sitruunavinegretti
		Mustapippuria myllystä

Valmistusohje

Sekoita kypsän couscousin joukkoon, kuutioitu kurkku, oliivit, hienonnettu kevätsipuli ja lehtipersilja.

Kokoa annossalaattiin huuhdellut pinaatinlehdet couscous salaattia, HÄRKIS® Kofta pyöryköitä ja suolapähkinät. Annostele vinegretti valmiiksi salaattien pinnalle tai tarjoile erikseen. Viimeistele salaatit rouhitulla mustapippurilla.



HÄRKIS® Hodarit

Laktoositon, munaton, vegaani

100 annosta/á 130 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
5,000	KG	Hot dog –sämpylä
3,000	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste 2,5kg

Salaatti

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
2,000	KG	Valkokaali
1,000	KG	Porkkana, raastettu
1,000	KG	Vegaanimajoneesi 35%
0,200	KG	Inkivääripyree
0,350	L	Appelsiinimehutiiviste
0,100	L	Sitruunamehu

Kastike

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Vegaanimajoneesi 35%
0,400	KG	Shiracha-kastike
0,300	L	Omenamehu

Pinnalle: tuore korianteri ja kuivattu sipuli

Valmistusohje

Laita hodarisämpylät GN-vuokaan (á 50 g) ja lämmitä ne juuri ennen tarjoilua yhdistelmäunissa kannen alla 100% höyryssä n. 2 minuuttia. Lämmitä myös HÄRKIS® höyryssä.

Suikaloi kaali ja raasta porkkanat. Sekoita majoneesin joukkoon appelsiinimehutiiviste ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Lisää mausteet. Sekoita majoneesi kasvissuikaleiden joukkoon. Anna tekeytyä hetki ennen tarjoilua.

Sekoita majoneesin joukkoon omenamehu ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Lisää Shiracha-kastiketta maun mukaan.

Sekoita HÄRKIKSEN® joukkoon korianteria. Kokoa hodarit. Annostele sämpylöiden väliin inkivääri coleslaw-salaattia (30 g/hodari) ja HÄRKISTÄ® (30 g/hodari). Pursota pinnalle Shiracha-kastiketta. Koristele kuivatulla sipulilla.

Raakapaino yhteensä:	14,350 kg
Saanto yhteensä:	13,000 kg
Valmistushävikki:	9,41%



HÄRKIS®-vuohenjuusto-pinjapiirakka

Laktoositon, kasvisruoka

10 annosta à 120 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
Pohja		
0,150	KG	Vehnäjauho tai gluteeniton jauhoseos
0,075	KG	Margariini 60 %, laktoositon
0,075	L	Kasvikerma 15 %

Valmista pohja sekoittamalla jauhot ja kasvikerma nopeasti huoneenlämpöisen margariinin joukkoon. Taputtele taikina leivinpaperilla vuoratun irtopohjavuonan reunoille asti. Esipaista pohjaa 200°C:n lämpötilassa noin 6 minuuttia.

Täyte		
0,250	KG	HÄRKIS® Original härkäpapuvalmiste
0,150	KG	Suikalevihannes, pakaste
0,035	L	Ruokaöljy
0,010	KG	Provencen yrtit -mausteseos
0,200	KG	Vuohenjuusto

Kuullota Härkis® ja suikalevihannekset öljyssä mausteiden kanssa. Kuutioi vuohenjuusto. Levitä HÄRKIS® ja vihannessuikaleet esipaistetulle piirakkapohjalle, levitä vuohenjuustokuutiot päällimmäiseksi.

Liemi		
0,200	KG	Kananmuna
0,200	KG	Koskenlaskija Ruoka maustamaton sulatejuustovalmiste
0,100	L	Kasvikerma 15 %, laktoositon
0,040	KG	Pinjansiemen

Sekoita kananmunat, sulatejuustovalmiste ja kasvikerma hyvin keskenään. Levitä seos piirakkaan HÄRKIKSEN®, vihannessuikaleiden ja juustokuutioiden päälle. Ripottele lopuksi pinjansiemenet pinnalle. Paista piirakka 160°C:n lämpötilassa noin 30-35 minuuttia, kunnes piirakan pinta on saanut väriä.

Vinkki Jos haluat reseptistä gluteenittoman, korvaa vehnäjauho gluteenittomalla jauhoseoksella



Kylmiä kastikkeita ja lämpimiä kasvislisäkkeitä

HÄRKIS® pihveille ja pyöryköille

HÄRKIS® Original pihvi

HÄRKIS® Kofta pyörykkä

HÄRKIS® Original pyörykkä

HÄRKIS® Punajuuripihvi

Lämmitysohje: Lado pihvit/pyörykät (2,5 kg) leivinpaperin päälle 1/1 65 mm GN vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 140 C 30% höyry 10-15 minuuttia. Laita kansi päälle ja siirrä lämpösäilytykseen.

Yrtti-valkosipulikastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton
20 annosta à 60 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Kermaviili, laktoositon
0,100	KG	Valkosipulipyree
0,040	KG	Persilja
0,060	KG	Ruohosipuli
		Sitruunan mehu
		Suola

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Mausta maun mukaan suolalla. Anna maustua hetki kylmässä.

Curry-inkiväärijogurttikastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton
20 annosta à 70 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Turkkilainen jogurtti, laktoositon
0,050	KG	Currypyree
0,100	KG	Inkivääripyree
0,250	L	Omenamehutiiviste 60 %

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna maustua hetki kylmässä.



Tomaattinen jogurtti-majoneesikastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka

20 annosta à 85 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
0,500	KG	Turkkilainen jogurtti, laktoositon
0,500	KG	Täysmajoneesi, munaton
0,500	KG	Tomaattimurska
0,250	KG	Makea chilikastike
		Suola

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Mausta maun mukaan suolalla. Anna maustua hetki kylmässä.

Yrtti-vihannesmajoneesi

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka

25 annosta à 84 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Kermaviili, laktoositon
0,500	KG	Täysmajoneesi, munaton
0,500	KG	Tartarpikkelssi
0,100	KG	Yrttipyree

Sekoita valutettu tartarpikkelssi kermaviiliin ja majoneesin joukkoon. Mausta kastike ja anna maustua hetki kylmässä.

Mangorajakastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka

50 annosta à 50 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Mangoraja – mango-currykastike
1,000	KG	Kermaviili, laktoositon

Sekoita maustekastike ja kermaviili.

Kurkkukastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka

50 annosta à 50 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Kurkkusalaatti
1,000	KG	Kermaviili, laktoositon

Sekoita kurkkusalaatti ja kermaviili



Chilikastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka
50 annosta à 50 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Sweet Chilikastike
1,000	KG	Kermaviili, laktoositon

Sekoita Sweet Chilikastike ja kermaviili.

Timjami-jogurttikastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, kasvisruoka
100 annosta à 20 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Täysmajoneesi, munaton
1,000	KG	Turkkilainen jogurtti, laktoositon
0,050	KG	Timjami tahnamauste
0,070	L	Sitruunamehu

Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Curry-omenamajoneesi

Laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
100 annosta à 15 g

<u>Käyttöpaino</u>		<u>Raaka-aine</u>
1,000	KG	Vegaanimajoneesi
0,350	L	Omenamehutiiviste 300 %
0,250	KG	Currytahna

Sekoita ainekset keskenään.

Shiracha-kastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
100 annosta à 20 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
1,500	KG	Vegaanimajoneesi
0,500	L	Omenamehu
0,040	KG	Shiracha-kastike

Sekoita ainekset keskenään

Kookos-currykastike

Laktoositon, munaton, gluteeniton, vegaani
100 annosta à 20 g

Käyttöpaino		Raaka-aine
1,000	KG	Vegaanimajoneesi
1,000	L	Kookoskerma
0,100	KG	Currypyree
0,200	L	Appelsiinimehu

Sekoita ainekset keskenään.