



Rakkaudesta suomalaisen maitoon

Mifu-pinaattikiusaus

2,500 kg	Valio perunasuikaleita sulatettuna
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,300 kg	Valio AURA® murua
0,250 kg	Food Service sipulikuutioita

Liemi:

1,000 kg	Valio Hyvä suomalainen Arki® Ruoka 13% laktoositon
0,250 kg	Food Service pinaattia
0,100 kg	vähäsuolaista kasvislientä
0,002 kg	sormisuolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä



- Lado voidellun Gn-vuoan pohjalle puolet perunasuikaleista, Mifu, AURA muru, sekä sipulikuutiot. Levitä loput perunasuikaleet päälle.
- Sekoita ruokakerma, sulatettu pinaatti, kasvisliemi ja mausteet. Kaada liemi vuokiin.
- Paista yhdistelmäunissa höyrypaistolla (30% kosteus) 170 ° C n. 30 minuuttia.



Rakkaudesta suomalaisen maitoon

Mifu Ratatouille

0,100 kg	Valio Oivariini® juoksevaa laktoositon
0,100 kg	Food Service valkosipulikuutiota
0,300 kg	Food Service sipulikuutioita
0,500 kg	Food Service grillattu munakoisoviipaletta
0,500 kg	Food Service grillattu paprikasekoitusta
0,500 kg	Food Service kesäkurpitsasuikaleita
0,300 kg	tomaattipyreetä
1,000 kg	tomaattimurskaa
0,500 kg	kasvislientä
0,400 kg	Valio MiFU® jauhista

Maustamiseen

0,003 kg	tuoretta rosmariinia
0,010 kg	timjamin oksaa
0,010 kg	suolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä

- Laita raaka-aineet listan mukaisessa järjestyksessä kattilaan, kuumenna ja anna hautua n. 1 h.
- Mausta yrteillä, suolalla ja mustapippurilla.



Rakkaudesta suomalaiseseen maittoon

Mifu Bagel

10 kpl bagelia

Mifu-tuorejuustotäyte

0,400 kg Valio MiFU® ruokaraetta Original
0,400 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa
0,100 kg punasipulia
0,050 kg karkeaa Dijon-sinappia
0,050 kg tuoretta tilliä
0,050 kg sitruunamehua



Semikuivatut kirsikkatomaatit

0,800 kg kirsikkatomaatteja
0,000 kg sokeria
0,000 kg suolaa
0,000 kg mustapippuria myllystä
0,000 kg oliiviöljyä

Mummonkurkut

0,500 kg kurkkua
0,150 kg vettä
0,100 kg sokeria
0,050 kg väkiviinaetikkaa

Mifu-tuorejuustotäyte

- Ruskista Mifu Oivariini rasvassa. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Jäähdytä.
- Sekoita tuorejuusto, ruskistettu Mifu, sinappi, sitruunamehu, hienonnettu punasipuli ja tilli sekaisin.

Semikuivatut kirsikkatomaatit

- Leikkaa kirsikkatomaatit puoliksi ja asettele ne uunipellille niin, että leikkuupinta on ylöspäin. Mausta sokerilla, suolalla, oliiviöljyllä ja mustapippurilla.
- Kuivata tomaatit 150 °C puolipuhalluksella uunissa 15 min. Laske uunin lämpötilaa 120 asteeseen ja paista vielä noin 45-60 minuuttia.

Mummonkurkut

- Kiehauta etikka, vesi ja sokeri kattilassa. Jäähdytä.
- Viipaloi kurkku mandoliinilla ohueksi. Vakumoi kurkkuviipaleet jäähdytetyn etikkaliemen kanssa.



Rakkaudesta suomalaiseseen maittoon

Omenainen Mifu-nuudelisalaatti

0,700 kg	Food Service omenakuutioita
0,500 kg	Valio MiFU® Original suikale
0,300 kg	soba-nuudelia
0,150 kg	soijakastiketta
0,100 kg	oliiviöljyä
0,025 kg	kalakastiketta
0,025 kg	punaista chiliä
0,050 kg	tuoretta inkivääriä
0,100 kg	hunajaa
0,030 kg	limemehua
0,050 kg	tuoretta korianteria



- Keitä soba-nuudeleita 4 minuuttia ja jäähdytä kylmän veden alla.
- Sekoita soijakastike, oliiviöljy, kalakastike, hienonnettu chili, raastettu inkivääri, limemehu ja hunaja keskenään emulsioksi.
- Lisää emulsioon nuudelit, sulatetut omenakuutiot sekä paistettu Mifu. Mausta hienonnetulla korianterilla.

Muhammara

1,000 kg	Food Service paprikakuutioita
0,150 kg	Valio moniviljaleipää
0,100 kg	saksanpähkinöitä
0,005 kg	valkosipulia
0,150 kg	oliiviöljyä
0,100 kg	vettä
0,150 kg	Valio Oddlygood gurtti naturel
0,002 kg	juustokuminaa
0,002 kg	chilihiutaleita
0,075 kg	balsamicoa
0,050 kg	sitruunamehua
0,050 kg	hunajaa
0,000 kg	suolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä



- Paahda paprikakuutioita uunissa 0,5 dl oliiviöljyn kanssa 250 °C noin 15 minuuttia. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
- Paahda saksanpähkinät ja kuutioitu moniviljaleipä 195 °C uunissa noin 20 minuuttia. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
- Sekoita kaikki raaka-aineet tehosekoittimessa sekaisin. Mausta suolalla ja mustapippurilla.



Rakkaudesta suomalaiseen maitoon

Punajuuridippi

1,000 kg	Valio punajuurisuikaleita
0,300 kg	Valio Oddlygood gurtti naturel
0,150 kg	oliiviöljyä
0,065 kg	sitruunamehua
0,010 kg	valkosipulia
0,000 kg	suolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä



- Paahda punajuurisuikaleet 0,5 dl oliiviöljyn kanssa uunissa 250 °C noin 15 minuuttia.
- Sekoita huoneenlämpöiseksi jäähdetyt punajuuret muiden raaka-aineiden kanssa sekaisin tehosekoittimessa.
- Mausta suolalla ja mustapippurilla.



Rakkaudesta suomalaisen maitoon

Marinoitu raejuustosalaatti

0,500 kg	Valio raejuustoa
0,500 kg	esikeitetyjä kikherneitä
0,500 kg	kurkkua
0,003 kg	paprikajauhetta
0,003 kg	chilijauhetta
0,050 kg	sitruunamehua
0,030 kg	tuoretta basilikaa
0,050 kg	oliiviöljyä
0,000 kg	suolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä



- Leikkaa kurkku pitkittäissuunnassa neljään osaan ja poista siemenosa. Kuutioi kurkku.
- Sekoita huuhdellut kikherneet, kuutioidut kurkut ja valutettu raejuusto keskenään.
- Mausta paprikajauheella, chilillä, sitruunamehulla, suolalla, mustapippurilla, oliiviöljyllä ja hienonnetulla basilikalla.



Rakkaudesta suomalaiseseen maittoon

Kaura-taateli pannacotta

1,200 kg	Valio Oddlygood kaurajuomaa
0,400 kg	taatelia
8 ml (n. 1,5 tl)	agar-agar
0,200 kg	vaahterasiirappia
0,800 kg	Valio Oddlygood Original gurtia

- Kiehauta kaurajuoma, taatelit, agar-agar ja vaahterasiirappi kattilassa. Siivilöi liemi kauragurtin sekaan. Sekoita seos tasaiseksi ja jaa tarjoiluastiaan/-astioihin. Hyydytä kylmässä vähintään 1-2 h.

Marjainen kerrosherku

Suklaa-maapähkinäkerros

1,000 kg	Valio Oddlygood kaurajuomaa
0,010 kg	kaakaojauhetta (Van Houten)
0,050 kg	vaahterasiirappia
0,050 kg	maapähkinävoita

Marjakerros

0,100 kg	säilykekikherneiden lientä
0,150 kg	Valio mustikkatäytettä
0,200 kg	Valio Oddlygood vaniljagurtia

Lisäksi

0,500 kg	Valio pohjoisen marjasekoitusta vaahterasiirappia kaurakeksejä
----------	--

- Sekoita kaurajuoma ja vaahterasiirappi sekaisin kattilassa. Keitä kasaan, kunnes seosta on n. 2,5 dl jäljellä. Vatkaa kaakaojauhe ja maapähkinävoi kuuman kaurajuomaseoksen sekaan emulsioksi. Jäähdytä jääkaappikylmäksi.
- Vatkaa kikherneliemi ja mustikkatäyte sekaisin jämäkäksi vaahdoksi. Sekoita vaniljagurtti vaahdon sekaan kevyesti nuolijalla nostellen.
- Murskaa kaurakeksit ja asettele keksimuru tarjoiluastian pohjalle. Kasaa jälkiruoka niin, että keksimuru tulee pohjalle, suklaamaapähkinäkerros väliin ja marjavaahto päällimmäiseksi. Anna maustua kylmiössä vähintään 1-2 h. Viimeistele annos vaahterasiirapilla marinoiduilla marjoilla.