MARLI SOSE -RESEPTEJÄ AMMATTILAISILLE

- Omenakastike kinkkuaterialle
- Mango-jogurttikastike savukalkkuna-aterialle
- Persikkainen sekahedelmäkiisseli
- Aprikoosi-suklaatrifle

Out of home

OMENAKASTIKE KINKKUATERIALLE

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,060 kg
Annosmäärä: 10

0,200 l	Marli Omenasosetta
0,200 l	kinkun paistolientä (rasvaton)
0,200 l	kuohukermaa
0,050 l	sinappia
0,025 kg	ohra- tai maissitärkkelystä + tilkka vettä (suolaa tarvittaessa)

Mittaa kattilaan Marli Omenasose, kinkun rasvaton paistoliemi ja kuohukerma. Kiehauta seos jatkuvasti vatkaten. Lisää sinappi ja tarkista maku. Sekoita tärkkelys pieneen vesitilkkaan ja kaada kiehuvan kuumaan kastikkeeseen. Kiehauta ja anna kiehua muutaman minuutin ajan. Tarjoa omenakastiketta kinkun, bataattilaatikon ja keitettyjen luumujen kera perinteisellä jouluaterialla.

www.marli.fi/outofhome

MANGO-JOGURTTIKASTIKE SAVUKALKKUNA-ATERIALLE

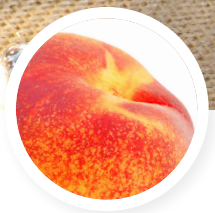
Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,050 kg
Annosmäärä: 10

0,300 l	turkkilaistyyppistä jogurttia
0,150 l	Marli Mangososetta
0,060 l	sweet chili -kastiketta
0,020 l	mangochutneyta
0,010 kg	suolaa
0,002 kg	mustapippurirouhetta

Sekoita jogurttiin Marli Mangosose ja mausteet. Anna kastikkeen vetäytyä viileässä noin tunnin ajan. Tarkista maku. Tarjoa mango-jogurttikastiketta savustetun kalkkunanrinnan ja juureskakun kera kevyempänä jouluateriana.

www.marli.fi/outofhome



PERSIKKAINEN SEKAHEDELMÄKIISSELI

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,200 kg + 0,030 kg
Annosmäärä: 10

0,400 kg	kuivattuja sekahedelmiä
0,500 l	Marli Persikkasosetta
0,500 l	vettä
0,500 l	Marli Persikkasosetta
0,050 l	Marli Sitruunamehua
0,040 kg	sokeria
0,100 l	vettä
0,035 kg	perunatärkkelystä

tarjoiluun:

0,250 l	kuohukermaa
0,040 kg	sokeria
0,010 kg	kanelia

Huuhtele kuivatut hedelmät. Sekoita Marli Persikkasose ja vesi, lisää hedelmät ja nosta kylmiöön yöksi. Ota hedelmät kylmiöstä, siirrä pataan ja lisää Marli Persikkasose, Marli Sitruunamehu ja sokeri. Kuumenna kiehuvaksi. Keitä miedolla lämmöllä noin 15 minuutin ajan.

Sekoita suurus ja kaada se ohuena nauhana kiehuvaan hedelmäseokseen. Nosta keitos kiehumapisteeseen jatkuvasti sekoittaen. Kiehauta ja siirrä kiisseli jäähtymään.

Jaa kiisseli annosmaljoihin ja viimeistele sokerilla maustetulla kermavaahtonokareella. Ripota kanelia kermavaahdon pinnalle ja tarjoa jouluaterian jälkiruokana.

www.marli.fi/outofhome

APRIKOOSI-SUKLAATRIFLE

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: n. 0,250 kg
Annosmäärä: 10

0,450 kg	tumma/suklainen vetopohja
1,000 l	Marli Aprikoosisosetta
0,500 l	vaniljajogurttirahkaa
0,085 kg	sokeria
0,010 kg	vaniljasokeria

pinnalle:

0,200 l	kuohukermaa vaahdotettuna
0,150 kg	suklaasikareita
0,100 kg	suklaata (rouhittuna)

Sulata vetopohja. Ota siitä annosmaljan halkaisijan kokoisella rengasmuotilla 20 palaa. Laita annosmaljojen pohjalle Marli Aprikoosisosetta. Nosta vetopohjapalat sosekerrosten pinnalle. Lusikoi sokerilla ja vaniljasokerilla lisämakeutettua vaniljajogurttirahkaa vetopohjapaloille. Nosta uudet vetopohjapalat rahkaseoskerroksille, levitä vaniljajogurttirahkaa vetopohjapaloille. Kaada annosmaljoihin lopuksi Marli Aprikoosisosetta. Nosta trifleannokset jääkaappiin ja anna vetäytyä noin puolen tunnin ajan.

Viimeistele trifleannokset suklaasikareilla, kermavaahtoruusukkeella ja suklaarouheella.

www.marli.fi/outofhome