JEPO
–SINCE 1976–

2021 uutuustuotteet

JEPO kypsä kuorellinen palaperuna

Pussi 3 kg EAN 6416438 011121
Laatikko 5 × 3 kg EAN 6416438 011138

RUOKAA OMASTA MAASTA

Kreolilainen perunasalaatti

3,000 kg	JEPO kypsä kuorellinen palaperuna
1,200 kg	chorizo
1,000 kg	punasipuli
0,600 kg	kapris (pieniä)
10 kpl	maissi, kypsä
1,500 kg	Piquillo-paprika/paahdettu, kuoreton paprika
1,000 kg	majoneesi
0,800 kg	ranskankerma, laktoositon
4 kpl	limetti (mehu ja kuori)
0,030 kg	cajunmauste
	kevätsipuli, korianteri, suola

Huuhtele palaperunat kylmällä vedellä. Viipaloi chorizo. Paahda tai pariloi chorizo ja maissi. Kuutioi punasipulit pieniksi kuutioiksi ja leikkaa paprikat reilun kokoisiksi paloiksi.

Reseptit:
Keittiömestari ***Mikko Pakola***

Leikkaa maissinjyvät irti tähkästä. Sekoita keskenään palaperunat, punasipulikuutiot, maissi, paloitellut chorizot, paprikapalat ja valutetut kaprikset. Sekoita majoneesi ja ranskankerma, mausta raastetulla limetin kuorella ja mehulla sekä cajunmausteella. Sekoita kastike salaatin joukkoon. Lisää tarvittaessa suolaa. Viimeistele salaatti hienonnetulla kevätsipulilla ja korianterilla.

Vinkki!

Maukas, ruokaisa salaatti sopii tarjottavaksi sellaisenaan sekä grilliruokien lisäkkeeksi ja buffetpöytään.

JEPO KYPSÄT PERUNAT

JEPO kypsät perunatuotteet valmistetaan sous-vide-menetelmällä ilman lisäaineita ja ovat lyhyen kuumennuksen jälkeen valmiita tarjottaviksi. Niitä voidaan käyttää myös sellaisenaan, esimerkiksi perunasalaateissa.

Jepuan Peruna Oy | info@jepo.fi

jepo.fi

Studio PAP

JEPO
–SINCE 1976–

2021 uutuustuotteet

JEPO kypsä kuorellinen halkaistu peruna

Pussi 3 kg EAN 6416438 011114
Laatikko 5 × 3 kg EAN 6416438 011107

RUOKAA OMASTA MAASTA

Salsa verde -perunat ja paistettua siikaa

Laktoositon, gluteeniton

3,000 kg	JEPO kypsä kuorellinen halkaistu peruna
0,050 kg	öljy

Laita perunat uunipellille. Sekoita öljy perunoiden joukkoon. Paahda kuivapaistolla uunissa noin 15 min. 200 asteessa.

Salsa verde

0,100 kg	lehtipersilja
0,100 kg	basilika, tuore
0,300 kg	kapris
0,025 kg	valkosipuli
0,150 kg	neitsytoliiviöljy
0,050 kg	sitruunamehu
0,005 kg	mustapippuri
0,150 kg	vesi
0,090 kg	Järki Särki savustettu & luomuvalkosipuli
	suola

■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Voit käyttää yrtit varsineen. Sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi seokseksi. Lisää tarvittaessa vettä. Anna maustua hetki kylmiössä. Sekoita salsa paahdettujen perunoiden joukkoon. Lisää tarvittaessa suolaa.

Paistettu siika

2,000 kg	nahallista siikafilettä
	suola ja mustapippuri
	paistamiseen öljyä ja voita

Suomusta fileet tarvittaessa ja nypi ne ruodottomiksi. Leikkaa fileet annospaloiksi ja mausta suolalla. Paista fileet pannulla voi-öljyseoksessa ja mausta ripauksella mustapippuria.

Vinkki!

Salsa verde -perunat sopivat lounaan peruna-lisäkkeeksi. Voit tarjota ne myös kylmänä salaatti-pyödässä.

Jepuan Peruna Oy | info@jepo.fi

jepo.fi

Studio PAP