

PAAHDETTU KANALIEMI TAHNA



900 g tahna
Saanto 37 litraa
Tuotenro 19704

5 kg tahna
Saanto 205 litraa
Tuotenro 19705



Ainekset: Suola, broileriaromi, 18 % kananlihaa, naudanrasva, sokeri, hiivauute, maltodekstriini, 1 % broilerinlihaa, sitruunatiiviste, happamuudensäätöaineet (sitruunahappo, maitohappo, kalsiumlaktaatti), lipstikka, rosmariiniuute.

Aasialainen kana-kookoskeitto (tom kha)

10 annosta

- 4 broilerin rintapalaa öljyä paistamiseen
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 hienonnettua chiliä
- 5 sipulia
- 1 l kookosmaitoa
- 2 l vettä
- 25 g OSCAR Paahdettu Kanaliemi, tahna
- 60 g OSCAR Aasialainen Fondi, tiiviste
- 5 tomaattia
- 1 limetti
- 1 nippu kevätsipulia
- kourallinen hienonnettua korianteria

Valmistusohje:

1. Kuutioi broileripalat ja ruskista öljyssä. Kaada kuutiot pois pannulta.
2. Leikkaa sipuli lohkoiksi, valkosipuli viipaleiksi ja chili pieniksi kuutioiksi. Paista muutama minuutti.
3. Kaada kookosmaito, vesi, broileriliemi ja aasialainen fonditiiviste joukkoon ja anna hautua 8–10 minuuttia.
4. Lisää lohkotut tomaatit ja broilerikuutiot mukaan viimeisiksi 4–5 minuutiksi.
5. Mausta limettimellä.
6. Sekoita kevätsipuli ja korianteri joukkoon.
7. Jos haluat keitosta ruokaisamman, voit lisätä joukkoon kasviksia, esimerkiksi bambunversoja, paprikaa ja sokeriherneenpalkoja.

KIRIL RAINOS
myyntipäällikkö
+358 (0)400 329 124
kiril.rainos@puljonki.fi

ANTTI PUOMIES
avainasiakaspäällikkö
+358 (0)400 138660
antti.puomies@puljonki.fi

LASSE RÄTY
avainasiakaspäällikkö
+358 (0)40 526 1964
lasse.raty@puljonki.fi

TIMO MELTO
tuotekehityspäällikkö
Chef de Cuisine
+358 (0)50 436 6774
timo.melto@puljonki.fi

PULJONKI OY
c/o Nestle Finland Oy
PL 50, 02151 Espoo
Käyntiosoite: Kelliasatama 5, Espoo

WWW.PULJONKI.FI

OSCAR
Puljonki
est. 1991