

Puljonki

SIGNATURE
KASVIS

Demi Glace

VEGETAARISET KASTIKKEET

Maukkaita ja monipuolisia
ideoita keittiösi



Puljonki

Punaviini

TUTUSTU
PREMIUM
-TAHNOIHIN
KLIKKAA
TÄSTÄ

PUNAVIINIKASTIKE

- 1 l Puljonki Signature Kasvis Demi Glace
- 80 ml gastriquea (esim. luumu)
- 10 g OSCAR Premium Fermentoitu Valkosipulitahna
- 40 g OSCAR Premium Punaviini & Portviini Reduktio
- suolaa
- 10 g suurustetta

1. Keitä Kasvis Demi Glacea, gastriquea, Fermentoitua valkosipulia sekä Punaviini- ja portviinireduktiota kokoon noin 10 prosenttia.
2. Mausta suolalla ja suurusta.

PUNAVIINIKASTIKETTA
JA HILLOTTUJA
KARHUNLAUKKAKAPRIKSIA
SIPULIN KERA

Puljonki

BLANQUETTE-KASTIKE

5 dl Puljonki Signature Kasvis Demi Glacea
500 g voita
2 kananmunaa
4 kananmunankeltuaista
4 rkl ranskankermaa (38 %)
sitruunamehua
suolaa ja pippuria

1. Kuumenna voita ja Kasvis Demi Glacea, kunnes voi sulaa.
2. Sekoita kananmunat, keltuaiset ja ranskankerma keskenään. Lisää kastike hitaasti joukkoon koko ajan sekoittaen. Tuloksena on tasainen massa.
3. Kaada kastike takaisin kattilaan ja pidä lämpimänä. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Vinkki: Jos kastike juoksettuu, sen voi sekoittaa uudelleen tasaiseksi.

Blanquette

SELLERIKIEKKO JA YRTTIEMULSIOTA,
PAAHDETTUJA HASSELPÄHKINÖITÄ,
KORISTEKRASSIA JA BLANQUETTE-KASTIKETTA

Puljonki

Vinegretti

LÄMMIN VINEGRETTI RUSKISTETUSTA VOISTA

1 l	Puljonki Signature Kasvis Demi Glace
5 rkl	sinapinsiemeniä
5 tl	hunajaa
1,5 dl	omenaviinietikkaa
3	laakerinlehteä
150 g	ruskistettua voita
	suolaa

1. Paahda sinapinsiemenet pannulla.
2. Karamellisoi hunaja ja lisää omenaviinietikka.
3. Lisää Kasvis Demi Glace, sinapinsiemenet ja laakerinlehti ja jätä kastike hautumaan.
4. Mausta suolalla ja pippurilla. Vatkaa ruskistettu voi joukkoon juuri ennen tarjoilua.

KOKEILE MYÖS
SIGNATURE
SIPULI FUMETA
**KLIKKAA
TÄSTÄ**

UUSIA PERUNOITA, PERUNA-TUILE,
KORISTEKRASSIA JA COMTÉA
SEKÄ LÄMMIN VINEGRETTI
RUSKISTETUSTA VOISTA

Puljonki

Huhtasieni

HUHTASIENIKASTIKE

- 8 dl Puljonki Signature Kasvis Demi Glace
- 2 salottisipulia
- 5 timjaminoksa
- 20 g kuivattuja huhtasieniä liotettuna (myös tuoreet käyvät)
voita
- 2 dl kermaa
- 0,5 dl kuivaa sherryä
- 20 g OSCAR Premium Fermentoitu Pippuritahna
- 2 rkl ranskankermaa (38 %)

1. Hienonna salottisipulit ja soteeraa niitä voissa huhtasienten ja timjaminoksien kanssa. Lisää sherry ja anna alkoholin haihtua.
2. Lisää Kasvis Demi Glace, kerma ja Fermentoitu pippuritahna. Keitä kokoon noin 20 prosenttia.
3. Sekoita ranskankerma ja kastike tasaiseksi. Halutessasi voit vaahdottaa kastikkeen.

VINKKI: Osan huhtasienistä voi ottaa sivuun, leikata viipaleiksi ja lisätä joukkoon sekoittamisen jälkeen, niin kastike saa tekstuuria.

VAIHTOEHTOJA
HUHTASIENILLE
**KLIKAA
TÄSTÄ**

NURMIHERKKUSIENI-CARPACCIO,
TRYFFELIÄ, TUORETTA SALVIAA
JA HUHTASIENIVAHAHTOA