

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

## NOPEILLE TEKIJÖILLE, NOPEILLE NAUTTIJOILLE

Monipuolisesta leikkelevalikoimastamme löydät sopivat vaihtoehdot keittiösi kaikkiin tarpeisiin. Kokeile myös valmiiksi kuutioituja ja viipaloituja tuotteita. Riko myös rohkeasti rajoja ja tarjoa vaikkapa pannukakun kaveriksi suolaisia vaihtoehtoja tai yhdistä suolaisiin makeita elementtejä!

## VINKKI! SEIKKAILE SUOMALAISTEN KLASSIKOIDEN KANSSA

Inspiroidu suomalaisista ruokaklassikoista ja venytä rohkeasti rajoja. Tuo pannukakun kaveriksi suolaisia lisukkeita tai yhdistä suolaisiin piirakoihin makeita elementtejä. Suosi syyskaudelle lempeitä, runsaita ja kermaisia makuja.

KYPSÄ KANA SOPII  
NOPEAAN  
VALMISTUKSEEN

## KANAKARJIS

*eli kanaohratto ruis-kermaviilipiirakassa ja munavoita*

Yhdistimme aidon karjalanpiirakan tunnelman ja Atria lempeästi paahdetun kanan, jonka tuloksena syntyi jotain ihan uutta. Kanakarjiksessa maistuvat mehukkaan kanan lisäksi syyskauden sadonkorjuun ruis, ohra ja omena.

Annoksia 10 kpl

Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
0,200 kg	6663	Atria Paahdettu Kanan Paistiviipale
0,740 kg		rukiinen kermaviilitaikina esim. Myllyn Paras (½ gn x 2)
0,200 kg		ohrahelmiä keitettyinä
0,200 kg		juustocreme esim. Kuusamon Juuston Emmental
0,100 kg		omena kuutioituna esim. Granny Smith
0,007 kg		merisuola
0,001 kg		mustapippuri
0,002 kg		timjaminelehti
0,002 kg		persilja hienonnettuna
0,005 kg		ruohosipuli hienonnettuna
<b>Munavoi</b>		
0,128 kg		kananmuna (2 kpl)
0,100 kg		voi-kasvirasvaöljysekoite esim. Oivariini

- 1 Sulata kana ja piirakkapohja ohjeen mukaan.
- 2 Keitä ohrahelmet ohjeen mukaan ja jäähdytä. Sekoita ohrahelmiin juustocreme, kanan paistiviipaleet (hienonna tarvittaessa), kuutioitu omena, merisuola, mustapippuri, timjaminelehdet ja persilja
- 3 Leikkaa ruis-kermaviilitaikinasta kymmenen noin 10 cm X 10 cm neliötä. Leikkaa palan jokaisesta kulmasta noin 2,5 cm viilto kohti palan keskiosaa.
- 4 Jaa täyte 10 osaan (noin 55 g per osa) ja asettele täytettä taikinan keskiosaan tasaisesti. Taita reunat ylöspäin ja ”nivistä” leikatut kulmat yhteen. Tasoita täytettä tarvittaessa reunojen tasalle ja taita reunat hieman täyteen päälle.
- 5 Paista kiertoilmauunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä.
- 6 Valmista munavoi. Keitä kananmunat kypsiksi ja hienonna ne haarukalla. Vatkaa voi-kasvirasvaöljysekoite yleiskoneessa kuohkeaksi. Yhdistä kananmunat ja öljysekoite. Munavoin voi tehdä myös perinteisesti voista.
- 7 Lisää lämpimän piirakan päälle nokare munavoita ja ripottele päälle ruohosipulia.

### VALIMSTUSVINKKI:

Tuotteet säilyvät kylmässä hygieenisesti säilytettynä 2-3 päivää eli esivalmisteita (ohratto ja munavoi) tai valmiita piirakoita voi tehdä kerralla isomman erän valmiiksi. Piirakka on parhaimmillaan, kun se tarjotaan hieman lämmitettynä.

**HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI.**

Atria Food Service

atria.fi/foodservice • FS-asiakaspalvelu@atria.com  
Myynti: 010 316 8712, 0800 198 500