

VIKKOVINKIT 5

26.1.-1.2.2026



reseptivinkki alempana

136131

Alaskanseitikuutio

12 g/5 kg MSC, pakaste, USA

5,35 €/kg

6,07 € sis. alv.



116717

Iso porkkana

10 kg Hollanti

0,59 €/kg

0,67 € sis. alv.

alennus 25 %



125491

Soijavalmiste ruoanlaittoon 14 %

12*1 L Alpro

3,49 €/kpl

3,96 € sis. alv.

alennus 22 %



101788

Kurkkusalaatti

8,5 kg Pom-Frit

19,90 €/kpl

22,59 € sis. alv.

alennus 20 %



142790

Minidonitsi- lajitelma

108*22 g kypsä pakaste

0,29 €/kpl

0,33 € sis. alv.

alennus 17 %

REUTER & STOLT



122121

Merilohifilee C

n.5 kg Norja

14,99 €/kg

17,01 € sis. alv.



120706

Kirjolohifilee C

n.5 kg Norja

13,55 €/kg

15,38 € sis. alv.

Alaskanseitiä ja ananas-currykastiketta

10 annosta

- 1500 g alaskanseitiannospala tai -kuutio

Ananas-currykastike

- 70 g kasviöljy
- 10 g valkosipulirouhe
- 40 g sipulikuutio
- 520 g kalaliemi
- 150 g ruokakerma
- 27 g maissitärkkelys
- 27 g vesi
- 225 g ananaspala
- 10 g persilja, hienonnettu
- curry



Lisäksi

- 1500 g Kokkikartano lisuke-basmatiriisi
- 900 g varsiparsakaali

Ohje

- Lado kalat uunivuokaan ja mausta suolalla.
- Kuullota sipulit ja curry öljyssä. Lisää kalaliemi ja kerma. Hauduta 10 minuuttia. Sekoita maissitärkkelys ja vesi. Lisää ohuena norona kiehuvaan kastikkeeseen. Lisää ananakset ja kiehauta.
- Laita riisi GN -vuokaan ja lämmitä 180 °C uunissa noin 10-20 minuuttia.
- Ryöppää varsiparsakaaleja kiehuvaan suolalla maustetussa vedessä 3-4 minuuttia

Ostoslista tuotenumeroilla:

- 105225 rapsiöljy 10 L
- 119798 valkosipulimurska 1 kg
- 143121 sipulikuutio 2,5 kg
- 100721 kalaliemijauhe
- 104701 ruokakerma 1 L
- 105335 maissitärkkelys 2 kg
- 141444 ananaspala 2,5 kg
- 103398 persilja 1 kg
- 109091 curry 500 g
- 136408 lisuke-basmatiriisi 2,5 kg
- 108914 broccoliini 200 g