

VIKKOVINKIT 31

27.7.-2.8.2026

100239

Porsaan ulkofilee

n. 2,5 kg Suomi

5,90 €/kg

6,70 € sis. alv.

Atria®
PERHETILOILTA VUODESTA 1902



100062

Kesäkurpitsa

5 kg, Suomi

1,19 €/kg

1,35 € sis. alv.

alennus 26 %



104716

Millac Ruoka 15 %

kasvirasvasekoite, laktoositon,

12 x 1 l

2,50 €/kpl

2,84 € sis. alv.

alennus 17 %



103446

**Star Julienne
tikkuperuna 6 mm**

5 x 2,5 kg

1,89 €/kg

2,15 € sis. alv.

alennus 15 %



141784

**Ruskea
paperipussi 5 kg**

500 kpl, 38 x 21 x 8 cm

21,90 €/pkt

27,49 € sis. alv.

alennus 30 %



122121

Merilohifilee C

n. 5 kg Norja

14,95 €/kg

16,97 € sis. alv.

LERØY



. 122122

Kirjolohifilee C

n. 5 kg Norja

13,95 €/kg

15,83 € sis. alv.

Juustokuorrutettua porsaan ulkofileetä, suolaperunaa ja paahdettua kesäkurpitsaa

Ainesosat:

Porsaan ulkofileetä
Juustocremeä
Patu lihaliemijauhetta
Patu paprikasuikaleita koristeluun

Perunat:

pestyjä perunoita
suolaa

Lisäksi:

kesäkurpitsaa
valkosipulimurskaa
suolaa

- Leikkaa lihan kalvo poikki muutamasta kohdasta ja hiero fileiden pinnoille lihaliemijauhetta. Paista höyrypaistolla 50-asteiseksi ja anna lihan jäähtyä
 - Viipaloi jäähtynyt liha noin sentin siivuiksi ja sivele pintaan reilusti juustocremeä.
 - Paista juuri ennen esille laittoa 180-asteisessa uunissa 15–30 minuutti
- Tarjoa lisäksi pannu- tai uunipaahdettua kesäkurpitsaa tai broccoliniä. Sivele se ennen paistoa öljyllä ja mausta valkosipulimurskalla ja suolalla.

Suolaperunat

- Kastele perunat hyvin vedellä ja sirottele niiden päälle suolaa. Paista 160-asteisessa uunissa n. 45 min, riippuen perunalajikkeesta ja mukulakoosta

Ostoslista:

- 100239 Atria viljaporsaan ulkofilee
- 127517 Patu lihaliemijauhe
- 110245 Arla Juustocreme
- 124356 Patu paprikasuikaleita etikkaliemessä
- 100062 Kesäkurpitsa
- 123595 Painepesty varhaisperuna
- 125157 Hieno merisuola
- 108191 Valkosipulimurska

