

VIKKOVINKIT 34

17.-23.8.2026



102955

Kanan rintafilee maustamaton

160-180 g/n.4,4 kg Suomi

7,15 €/kg

8,12 € sis. alv.

Reseptivinkki alempana

134970

Appelsiinilohko sokeriliemessä

6*2650/1500 g Patu

9,50 €/kpl

10,78 € sis. alv.

alennus 25 %



144252

Karin Buffawok

2,5 kg

porkkana, sipuli, punainen ja keltainen paprika, kukkakaali, kesäkurpitsa

6,90 €/kg

7,83 € sis. alv.

alennus 23 %



101680

Hunajameloni

n.12 kg Espanja

1,25 €/kg

1,42 € sis. alv.

alennus 28 %



ERÄ!

114569

Muovipikari kirkas 250 ml

30*70 kpl Huhtamäki BioWare

5,50 €/pkt

6,90 € sis. alv.

Huhtamäki



122121

Merilohifilee C

n.5 kg Norja

14,25 €/kg

16,17 € sis. alv.



122122

Kirjolohifilee C

n.5 kg Ruotsi/Norja

14,20 €/kg

16,12 € sis. alv.

Kanta-Hämeen
TUORETUOTE



Hinnat voimassa täysin myyntierin.
Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

Appelsiini-hunajabroileri uunissa

4 kpl broilerin rintafileitä

400 g säilykeappelsiinia valutettuna

2 rkl juoksevaa hunajaa

2 rkl soijakastiketta

1 rkl öljyä

1 tl kuivattua rosmariinia tai timjamia

riipaus suolaa ja mustapippuria

Sekoita marinadi yhdistämällä hunaja, soija, öljy ja mausteet

Pyörittele broilerin fileet marinadissa ja nosta ne uunivuokaan

Lisää valutetut säilykeappelsiinit fileiden lomaan ja päälle.

Valuta loput marinadista fileiden ja appelsiinien päälle

Paista 200 C n.25-30 min

Tarjoile riisin tai lohkoperunoiden kanssa

Appelsiini-rosmariinirahka

2 dl kermaa

500 g maitorahkaa

(tai korvaa kerma ja rahka turkkilaisella jogurtilla)

½ dl sokeria *(myös tomusokeri, hunaja tai agavesiirappi käy)*

½ rkl vaniljasokeria

600 g säilykeappelsiinia

2 ½ -3 rkl tuoretta rosmariinia

Vaahdota kerma, lisää rahka ja sokerit.

Silppua rosmariini pieneksi silpuksi ja hiero hieman veitsellä leikkuulautaa

vasten, jolloin maku irtoaa paremmin. Lisää rahkaseokseen.

Paloittele appelsiinilohkot ja lisää rahkaseokseen.

Anna maustua noin puoli tuntia

