

VIKKOVINKIT 41

5. - 11.10.2026



144536

Porsaan jauheliha 10 %

n.3 kg Suomi

6,15 €/kg

6,98 € sis. alv.

Reseptivinkki alempana

134970

Appelsiinilohkot

6*2650/1500 g
sokeriliemessä, Patu

9,50 €/prk

10,78 € sis. alv.

alennus 25 %



133605

Scrocchiarella classica 24*52 cm

8*550 g pakaste

5,90 €/kpl

6,70 € sis. alv.

alennus 25 %



138238

Mozzarella Fior di Latte

Julienne

5*1 kg pakaste

10,98 €/pss

12,46 € sis. alv.

alennus 27 %



100064

Kesäkurpitsa

5 kg Espanja

1,15 €/kg

1,31 € sis. alv.

alennus 34 %



122121

Merilohifilee C

n.5 kg Norja

13,25 €/kg

15,04 € sis. alv.



120706

Kirjolohifilee C

n.5 kg Suomi

12,90 €/kg

14,64 € sis. alv.

Mehevät aasialaiset lihapullat

400 g porsaan jauhelihaa

1 rkl inkivääriä raastettuna

1 valkosipulinkynsi murskattuna

1 rkl soijakastiketta

1 tl seesamiöljyä

1 kananmuna

riipaus suolaa ja pippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Pyöritä taikinasta pieniä lihapullia ja paista paistinpannalla tai uunissa. Varo ylikypsentämästä lihaa, jotta se pysyy mehukkaana.

Helppo ja nopea aasialainen kastike jonka voit valmistaa samalla pannulla lihapullien perään.

3 rkl soijakastiketta

2 rkl hunajaa tai fariinisokeria

1 rkl riisiviinietikkaa tai omenaviinietikkaa

1 dl vettä

1 tl maissitärkkelystä

halutessa hieman potkua lisää chilirouhetta tai srirachaa

Sekoita kaikki ainekset kylmänä sekaisin kunnes tärkkelys on liuennut. Kaada seos pannulle heti kun olet nostanut valmiit lihapullat pannulta pois. Hyödynnä pannulla oleva lihapullien paistoliemi. Kuumenna kiehuvaaksi keskilämmöllä koko ajan sekoittaen. Nosta lihapullat takaisin pannulle kastikkeen joukkoon.

Valmiin annoksen päälle kannattaa ripotella kevätsipulia ja seesaminsiemeniä, jotka tuovat kauniin ulkonäön lisäksi mukavaa rakennetta ja makua.

Tarjoa esim. nuudeleiden kanssa

