



# beanit®

Apua miten hyvää papua!

Suosikkireseptit

Soijaton

Gluteeniton

Runsaasti proteiinia

Vegaaninen



## Kiinalaiset nuudelit ja Beanit® häikäpapumuru

10 annosta à 250 g

1,000 kg riisinuudeli  
0,090 l seesamiöljy

Kastike  
1,000 kg Beanit® Häikäpapumuru,  
Maustamaton 2,5 kg

0,050 kg valkosipulimurska

0,060 kg inkivääritahna

0,100 kg chilikastike

0,050 kg soijakastike

0,120 kg hoisin-kastike

0,040 kg korianteri, tuore

1 Kypsennä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Mausta seesamiöljyllä.

2 Murena häikäpapumuru GN-vuokaan, lisää loput aineet, tuoretta korianteria lukuun ottamatta. Sekoita hyvin. Paista rapeaksi uunissa 220 asteessa noin 5 minuuttia.

3 Yhdistä nuudelit ja rapea muruseos. Viimeistele korianterilla.





## Beanit® härkäpapumuru- perunalaatikko

16 annosta à 160 g

0,500 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
1,000 kg	perunasose
0,200 kg	kelta- ja punasipuli, suikale
0,050 kg	vaalea siirappi
0,005 kg	timjami
0,005 kg	salvia
0,003 kg	mustapippuriouhe
0,010 kg	suola
0,400 kg	ranskankerma (vegaaninen)
0,400 kg	tuorejuusto (vegaaninen)

**1** Valmista perunasose. Paista härkäpapumuru ja mausta hyvin. Hauduta sipulisuikaleet siirapissa.

**2** Kaada perunasose GN 1/1 vuokaan rosoisesti ja ripottele pinnalle maustettu härkäpapumuru ja haudutettu sipuli. Lisää pinnalle ranskankerma-  
tuorejuustoseos.

**3** Kypsennä uunissa n. 200 asteessa n. 15 minuuttia, kunnes pinta on saanut hieman väriä.

*Just beanit!*

## Beanit® härkäpapumuru- pastavuoka

20 annosta à 280 g

1,500 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,012 kg	pizzamauste
0,140 kg	aurinkokuivattu tomaatti tai tuore tomaattisalsa
0,200 kg	parmesanraaste
1,600 kg	tomaattipastakastike
0,600 l	vesi
0,800 kg	gnocchipasta tai muu vastaava pasta
0,400 kg	ranskankerma
0,200 kg	tomaattikuutio tai kirsikkatomaatti
0,250 kg	juustoraaste
0,060 kg	basilika, tuore

**1** Laita aineet GN 1/1 -65 vuokaan basilikaa lukuun ottamatta ja sekoita hyvin.

**2** Kypsennä uunissa n. 180 asteessa n. 45 minuuttia, kunnes pastat ovat kypsiä.

**3** Levitä juustoraaste päälle ja jatka paistamista vielä n. 5 minuuttia.

**4** Silppua basilikaa pinnalle.





## Beanit® härkäpapsuikale-pinaattikorma

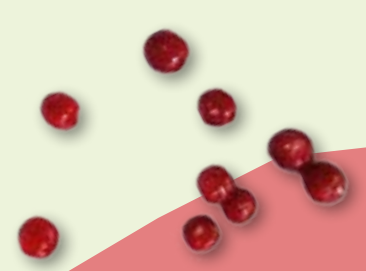
10 annosta à 200 g

0,500 kg	Beanit® Härkäpapsuikale, Original 2,5 kg
0,100 kg	sipulikuutio
0,100 kg	korma-maustetahna
1,000 l	kookosmaito
0,150 kg	pinaatti
<b>Jogurttikastike</b>	
0,500 kg	jogurtti (vegaaninen)
0,020 l	sitruunamehu
0,010 kg	vaalea siirappi
0,003 kg	suola
	minttu, tuore

**1** Kuullota sipulit Korma-maustetahnassa. Lisää kookosmaito. Anna kiehahtaa. Lisää sekoitellen härkäpapsuikaleet sekä pinaatti. Kuumenna.

**2** Valmista jogurttikastike.

**3** Tarjoile härkäpapsuikale-pinaattikorma jogurttikastikkeen ja riisin kanssa.



## Beanit® härkäpapsuikale-käristys

18 annosta à 200 g

2,500 kg	Beanit® Härkäpapsuikale, Original 2,5 kg
0,400 kg	sipulikuutio
0,030 kg	valkosipulimurska
0,075 l	rypsiöljy
0,008 kg	timjami
0,045 kg	kasvisliemijauhe
0,012 kg	suola
0,006 kg	mustapippuri
1,200 l	vesi

**1** Levitä härkäpapsuikaleet GN 1/1 –65 mm vuokaan. Lisää loput aineet vettä lukuun ottamatta ja sekoita hyvin. Ruskista uunissa n. 210 asteessa n. 5 minuuttia.

**2** Lisää kiehuva vesi ja jatka kypsentämistä vielä n. 15–20 minuuttia. Lisää tarvittaessa kiehuvaa vettä uunivuokaan.

**3** Tarjoa perunasoseen, puolukoiden ja suolakurkun kanssa.





## Härkis® -lasagne

20 annosta à 300 g

0,800 kg	Härkis® Original härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,500 l	vesi
1,500 kg	tomaattimurska
0,100 kg	valkosipulimurska
0,010 kg	kasviliemi
0,020 kg	Provencen yrttimausteseos
0,001 kg	mustapippurirouhe
0,600 kg	juuressuikalesekoitus, pakaste
<b>Valkokastike</b>	
1,700 l	maito (vegaaninen)
0,500 l	kerma (vegaaninen)
0,300 kg	tuorejuusto, maustamaton (vegaaninen)
0,150 kg	maissitärkkelys
0,015 kg	suola
0,001 kg	valkopippuri, jauhettu
0,100 kg	juustoraaste (vegaaninen)
0,600 kg	lasagnelevy

**1** Valmista tomaattikastike, mausta hyvin.

**2** Lisää tomaattikastikkeeseen Härkis ja juuressuikaleet.

**3** Valmista valkokastike.

**4** Kokoa lasagne laittamalla Härkis-tomaattikastike voidellun 1/1 –65 mm GN-vuon pohjalle (n. 800 g). Laita lasagnelevyjä kastikkeeseen päälle vuokaan ja levitä uusi kerros Härkis-tomaattikastiketta ja lisäksi n. 500 g valkokastiketta. Tee kolmas ja neljäs kerros samoin. Päällimmäiseksi tulee vain valkokastiketta.

**5** Ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä yhdistelmäunissa + 160 asteessa (50 % höyry) kypsäksi noin 50-60 minuuttia.

## Chili con Härkis®

40 annosta à 135 g

1,000 kg	Härkis® Original tai Texmex härkäpapuvalmiste 2,5 kg
0,400 kg	esikypsennetty kokonainen härkäpapu tai kidneypapu
0,050 l	öljy
0,400 kg	sipulikuutio
0,003 kg	juustokumina, jauhettu
3,000 l	vesi
0,800 kg	tomaattimurska
0,300 kg	savuchilipyree
0,002 kg	mustapippurirouhe

**1** Kuullota sipulit, juustokumina ja savuchilipyree.

**2** Lisää joukkoon vesi ja tomaattimurska. Sekoita ja anna kiehua kasaan, kunnes sakeutuu.

**3** Lisää huuhdotut pavut ja mausteet. Sekoita ja anna hautua hetken.

**4** Lisää Härkis, sekoita ja kuumenna. Tarkista maku ja rakenne.

**5** Tarjoile riisin kanssa.

