

Sichuanin Härkis® / härkää

1 rkl öljyä
1 pieni pala inkivääriä
1 valkosipulin kynsi
250 g Härkis® Original / 300 g naudan lihasuikaletta
2 rkl soijakastiketta
165 g Pekingin pata-ainekset
5 dl vettä
n. 200 g kasviksia (esim. sokerihernettä, paprikaa)
2-3 kevätsipulia
1 chili tai 1 rkl chililahnaa
runsaasti yrttejä (esim. korianteri, thaibasilika)

Pilko haluamasi kasvikset suikaleiksi ja silppua inkivääri, valkosipuli sekä chili. Vähemmän tulisen ruuan saat, kun poistat chillistä siemenet. Kuumenna öljy paistokasarissa ja lisää inkivääri sekä valkosipuli. Kuullota hetki ja lisää Härkis®. Pienennä lämpöä ja lisää soijakastike, pata-ainekset sekä vesi. Keitä pataa miedolla lämmöllä n. 10 min ja lisää joukkoon kasvikset ja pilkottu kevätsipuli. Keitä pataa vielä 2 min ja anna vetäytyä hetki.

Jos haluat käyttää kasvisvaihtoehdon sijasta lihaa, paista naudan suikaleet kypsiksi paistinpannalla öljyssä pienissä erissä ja lisää lopuksi pataan. Lisää ennen tarjoilua yrtit ja chili. Tarjoile esimerkiksi rapean salaatin ja bao-sämpylöiden kera.

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/Näringsvärde	100 g
Energiaa/Energi	1443 kJ / 340 kcal
Rasvaa/Fett,	1,8 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja/	
varav mättade fettsyror	0,4 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat	73 g
josta sokereita/ varav sockerarter	8,0 g
Ravintokuitua/Kostfiber	1,2 g
Proteiinia/Protein	7,9 g
Suolaa/Salt	4,1 g
Laktoosia/Laktos < 0,01 g / 100 g	



Valmistaja / Tillverkare: Oy Lunden Ab Jalostaja,
Pansiontie 45, 20210 Turku/Åbo, Finland
Kuluttajapalvelu / Konsumentenservice:
puh./tfn 010 320 7878, arkisin/vardagar klo/kl. 10-13
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



65629

JALOSTAJA



PEKINGIN PATA

PEKINGGRYTA



Tarjoiluohje

**LISÄÄ VAIN
JAUHELIHA TAI
KASVISVAIHTOEHTO!**

Tillsätt malet kött eller ett
vegetariskt alternativ!

2-4 ANNOSTA
Portioner

165 g

12 min
LAKTOOSITON
Laktosfri

JALOSTAJA

PEKINGIN PATA

PEKINGGRYTA

Maistuva kotiruoka voi syntyä myös hetkessä ja helposti! Herkullisen maun ja korkean laadun takaa kotimainen Jalostaja.

Smaglig husmanskost kan också vara snabb och enkel att tillreda! Den goda smaken och höga kvaliteten garanteras av inhemska Jalostaja.

Valmistusohje:

Ruskista 400 g jauhelihaa padassa. Lisää 5-6 dl vettä, pussin sisältö ja sekoita. Anna kiehua hiljalleen n. 12 min silloin tällöin sekoittaen. Anna pataruoaan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tillagning:

Bryn 400 g malet kött i en gryta. Tillsätt 5-6 dl vatten, påsens innehåll och rör om. Låt koka sakta ca 12 min och rör om då och då. Låt grytatten stå en stund före serveringen.

Riisi-kasvis-mausteseos

Ainesosat: Jasmiiniiriisi 82 %, sokeri, suola, kuiva-
tut vihannekset (paprika 2,3 %, valkosipuli 0,6 %),
muunneltu maissitärkkelys, rypsi/rapsiöljy, aro-
mit, maissiproteiinihydrolysaatti, mausteutteen-
teet (sipuli, inkivääri, chili, neilikka, fenkoli, kaneli),
mauste (paprika), kokonaan kovetettu kasvirasva
(rypsi/rapsi). Ohjeen mukaan valmistetun padan
suolapitoisuus on n. 0,9 %. Tuote saattaa sisältää
jäänteitä gluteenista, maidosta ja sinapista.
LAKTOOSITON.

Ris-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Jasminris 82 %, socker, salt,
torkade grönsaker (paprika 2,3 %, vitlök 0,6 %),
modifierad majsstärkelse, rypsi/rapsolja, aromer,
majsproteinhydrolysat, kryddextrakter (lök,
ingefära, chili, nejlilka, fänkål, kanel), krydda (pap-
rika), helt härdat vegetabiliskt fett (rypsi/raps).
Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är
ca 0,9 %. Produkten kan innehålla spår av gluten,
mjölk och senap. LAKTOSFRI.

Säilytys: Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.
Förvaring: Torrt, i rumstemperatur.