

Punainen Thai Curry

1 pss Jalostajan Thaipata-aineksiä
5 dl vettä
300 g broilerin fileesuikaleita tai
n. 250 g maustamatonta kiinteää tofua
1 rkl ruokaöljyä
200 g kookosmaitoa
½ paprika
100 g vihreitä papuja (pakaste)
2 rkl punaista currytahnaa
2 valkosipulin kynttä
½ tl jauhettua inkivääriä
1 rkl sitruunamehua

Kuivaa tofu ja leikkaa kuutioiksi. Paista tofukuutiot tai broilersuikaleet rapeiksi öljyssä paistinpannalla ja siirrä syrjään. Kiehauta kattilassa 5 dl vettä ja lisää joukkoon Thai-pata-ainespuussin sisältö. Anna kiehua hiljalleen n. 12 min välillä sekoittaen. Hienonna valkosipulin kynnet ja suikaloi paprika. Kun pata on kypsytynyt, lisää joukkoon currytahna, valkosipuli, inkivääri sekä kasvikset, kookosmaito ja sitruunamehu. Kuumenna pataa vielä muutama minuutti. Lisää paistetut tofut tai broilersuikaleet ja tarjoile.

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/Näringsvärde	100 g
Energiaa/Energi	1453 kJ / 343 kcal
Rasvaa/Fett, josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	2,1 g 0,5 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat josta sokereita/ varav sockerarter	71 g 4,5 g
Ravintokuitua/Kostfiber	2,2 g
Proteiinia/Protein	8,8 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



THAI-PATA

THAIGRYTA



Tarjoiluohje

**LISÄÄ VAIN
KANA TAI
KASVISVAIHTOEHTO!**

Tillsätt kyckling eller ett
vegetariskt alternativ!

2-4 ANNOSTA
Portioner

165 g

LAKTOOSITON
Laktosfri

12 min

JALOSTAJA

THAI-PATA
THAIGRYTA

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

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

VaImistussohje:

Ruskista 300 g broilerin fileesuikaleita padassa. Lisää 5-6 dl vettä, pussin sisältö ja sekoita. Anna kiehua hiljalleen n. 12 min silloin tällöin sekoittaen. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tillagning:

Bryn 300 g kycklingfiléstrimlor i en gryta. Tillsätt 5-6 dl vatten, päsens innehåll och rör om. Låt koka sakta ca 12 min och rör om då och då. Låt grytträtten stå en stund före serveringen.

Riisi-kasvis-mausteseos

Ainesosat: Jasmiiniriisi 82 %, kuivatut vihannekset (paprika 4,6 %, valkosipuli 1,1 %), suola, sokeri, mausteet (paprika, inkivääri, kurkuma, korianteri), muunneltu maissitärkkelys, rypsi/rapsiöljy, hiivauute, maissiproteiinihydrolysaatti, happamudensäätöaine (sitruunahappo), aromit, kokonaan kovetettu kasvirasva (rypsi/rapsi), chiliuute. Ohjeen mukaan valmistetun padan suolapitoisuus on n. 0,7 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä gluteenista, maidosta ja sinapista. LAKTOOSITON.

Ris-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Jasminris 82 %, torkade grönsaker (paprika 4,6 %, vitlök 1,1 %), salt, socker, kryddor (paprika, ingefära, gurkmeja, korianter), modifierad majsstärkelse, ryps/rapsolja, jästextrakt, majsproteinihydrolysat, surhetsreglerande medel (citronsyra), aromer, helt härdat vegetabiliskt fett (ryps/raps), chiliextrakt. Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är ca 0,7 %. Produkten kan innehålla spår av gluten, mjölk och senap. LAKTOSFRI.

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