BBQ-RESEPTIT

Enders

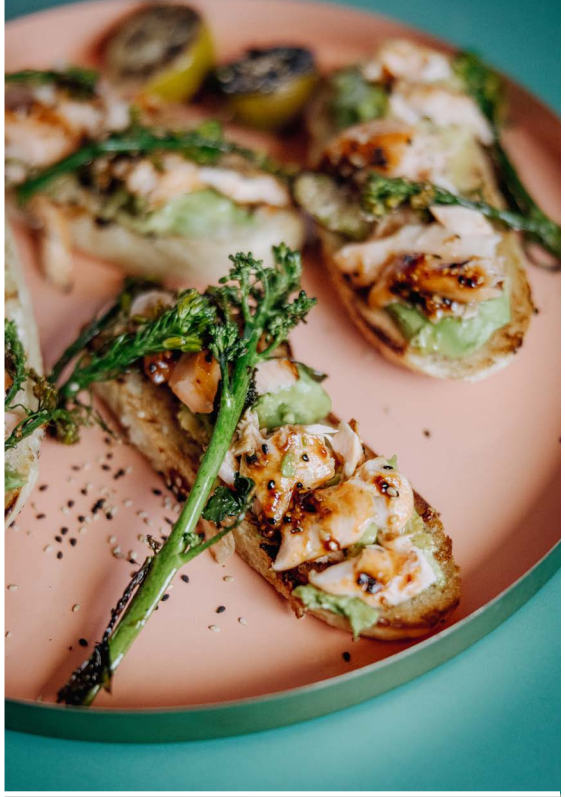
PLANCHA

PLANCHA-TARVIKESARJA
Tutustu planchan lisävarustesarjaan ja siihen, miten sitä käytetään oikein.

PLANCHAN KOHOKOHDAT
Olipa kyseessä sitten tacot, grillikana, kasvisperunarösti tai makeat pannukakut - Planchan reseptivihko ei jätä toivomisen varaa.

BBQ-RESEPTIT

PLANCHA



SISÄLTÖ

Enders

06 **Plancha-laitteesi**

08 **Tacoja jauhelihasta,**
korianteria, avokadoa, smetanaa,
chiliä, juustoa, kevätsipulia ja limettiä

10 **Porsaanfilee perunamurskan kera**
haudutetun timjamin sipulin kera

12 **BBQ-kanaa naan-leivän päällä**
vihannessalaattia
ranch-kastikkeessa

14 **Lohi hoisin-marinadissa**

16 **Perunarösti paistetun kananmunan kanssa**
ja punakaali-gorgonzola-salaattia.

18 **Pannukakkuja**
voilla, vaahterasiirapilla
ja mansikoita

PLANCHA-LAITTEESI

Tutustu monipuoliseen lisävarustesarjaan planchaasi varten! Kaikki on ajateltu sulatuskupolista ja plancha-kääntäjästä ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin renkaisiin ja puhdistusharjaan.
Päästä luovuutesi valloilleen ja luo omia ainutlaatuisia ruokia! Seuraavilla sivuilla esittelemme inspiroivia plancha-reseptejä, jotka ilahduttavat sinua, perhettäsi ja ystäviäsi.

PLANCHA-KALASTUSLAPIO

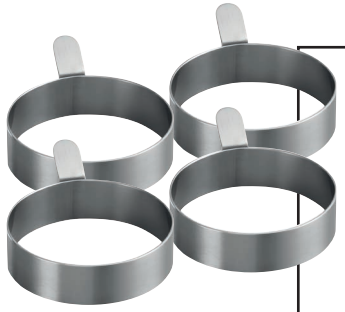
monikäyttötyökalu

SULATUSKUPOLI

sulattaa juustoa ruokien päälle ja pitää ne lämpiminä

HARJA

poistaa likaa materiaalille hellävaraisesti



RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETUT RENKAAT

Täydellisiä munia, pannukakkuja ja paljon muuta varten

LAPIOTA

soveltuu kaikelle pienelle

LASTALLA

optimaalinen grilliaterian jakamiseen tai siirtämiseen planchalla

ISO LASTA

ihanteellinen kalalle, burritosille ja muille

TACOJA JAUHELIHASTA

4 Annokset

Valmisteluaika: 6 Minuuttia
Valmistusaika: 15 Minuuttia

AINEKSET

2	kevätsipulia
1	avokado
2	limettiä
1	valkosipulinkynsi
1	sipuli
	Kasviöljyä paistamiseen
500 g	jauhelihaa (naudanlihaa)
8	taco-kuorta
150 g	cheddar-juustoa (raastettuna)
2 rkl	punaisia jalapeño-chilejä (liemessä)
150 g	smetanaa
1 nippu	korianteria

VALMISTUS

1

Pese kevätsipulit ja leikkaa ne hienoiksi renkaiksi. Puolita avokado, poista kivi ja leikkaa hedelmäliha viipaleiksi. Leikkaa limetit puoliksi.

Kuori ja hienonna valkosipuli ja sipuli.

Kuumenna grilli planchalla (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskitasolla). Lisää hieman öljyä. Paista jauheliha. Lisää valkosipuli ja sipuli. Paista tacot lyhyesti planchalla. Laita päälle lihaa ja juustoa. Peitä sulatuskupilla, kunnes juusto on sulanut.

4

Levitä avokado, jalopenot, smetana ja korianterinlehdet tacojen päälle. Taita yhteen ja tarjoile puolen limen kera.

PORSAANFILEE PERUNAMURSKAN KERA

Enders

4 Annokset

Valmisteluaika: 25 Minuuttia
Valmistusaika: 15 Minuuttia

AINEKSET

1 kg	perunoita (kiinteäpuoleisia)
2	vihannes sipulia
2	porsaanfileetä (noin 500 g kukin)
	Kasviöljyä paistamiseen
125 g	yrttivoita
5-6 oksaa	timjamia
	Suolaa, pippuria

VALMISTUS

1

Pese perunat hyvin. Keitä kiehuvassa suolatussa vedessä kuorineen.

Kuori sipulit ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi.

Leikkaa porsaanfilee noin 4 cm:n paksuisiksi medaljongeiksi.

4

Kuumenna plancha (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskilämmölle). Lisää hieman öljyä. Paahda medaljonit molemmilta puolilta. Laita perunat samaan aikaan planchalle. Litistä pienellä pannulla tai vastaavalla ja paista molemmin puolin. Paista myös sipulit välillä käännellen. Lisää yrttivoi ja timjami. Mausta kaikki suolalla ja pippurilla ja tarjoile yhdessä.

BBQ-KANAA NAAN-LEIVÄN PÄÄLLÄ

Enders

4 Annokset

Valmisteluaika: 35 Minuuttia
Valmistusaika: 25 Minuuttia

AINEKSET

Naanleipä:

200 ml	maitoa
1 Ripaus	suolaa
1 tl	sokeria
½ pala	hiivaa
400 g	jauhoja
100 g	jogurttia

Ranch-kastike:

60 g	majoneesia
50 g	mutta maitoa
1	pieni sipuli
2 oksaa	tilliä
½ nippu	ruohosipulia

Lisäksi:

1	punainen paprika
200 g	paistopaprikaa
1	kesäkurpitsa
1	sipuli
2	kananrintafileetä
	Kasviöljyä paistamiseen
	Suolaa, pippuria
150 g	BBQ-kastiketta
1 rkl	sumakkia
3-4 oksaa	persiljaa

1

VALMISTUS

Kuumenna maito haaleaksi naan-leipää varten. Lisää suola, sokeri ja hiiva.

Kaada jauhot ja jogurtti suureen kulhoon. Kun hiiva on liuennut maitoon, lisää se jauhojen joukkoon. Sekoita kaikki keskenään tasaiseksi, tahmeaksi taikinaksi. Peitä liinalla ja anna kohota noin 30 minuuttia.

Sekoita kulhossa majoneesi ja kirnupiimä ranch-kastiketta varten. Kuori sipuli, pilko hyvin hienoksi ja lisää kastikkeeseen. Hienonna yrtit ja lisää ne kastikkeeseen. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta sivuun tarjoiluvalmiiksi.

Puhdista vihannekset ja leikkaa ne saksanpähkinän kokoisiksi paloiksi, paahdettuja paprikoita lukuun ottamatta. Kuori sipuli ja leikkaa se suikaleiksi. Taputtele kana kuivaksi ja leikkaa suikaleiksi.

Kuumenna grilli planchalla (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskitasolla). Lisää hieman öljyä. Muotoile ensin naan-leipätaikinasta pieniä patteja ja paista ne molemmin puolin planchalla. Mausta suolalla.

Paista nyt liha sipulien kanssa toisella puolella. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paista vihannekset toiselta puolelta ja mausta.

Kun liha on kypsää, lisää BBQ-kastike ja anna karamellisoitua hieman.

Lisää paistetut kasvikset kastikkeen joukkoon.

10

Asettele naan-leivät lautasille, laita päälle lihaa ja sitten vihanneksia ranch-kastikkeen kanssa. Tarjoile sumakin ja persiljan kera.

LOHI HOISIN-MARINADISSA

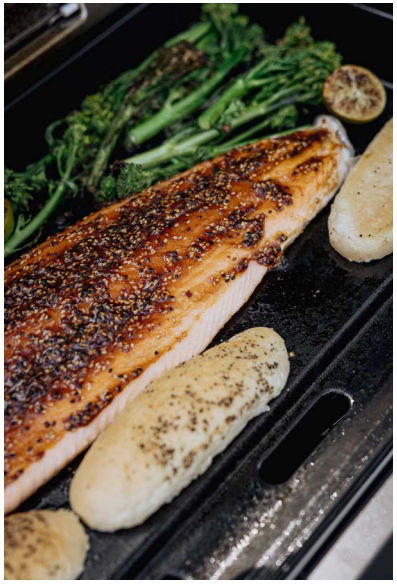
Enders

4 Annokset

Valmisteluaika: 10 Minuuttia
Valmistusaika: 30 Minuuttia

AINEKSET

2	valkosipulinkynttä
150 g	hoisinskastiketta
2 rkl	hunajaa
2 rkl	seesaminsiemeniä (valkoisia ja mustia)
1	limetti
400 g	villiä parsakaalia
1	valmistettu lohifilee (nahallinen, suomut poistettu!)
	Kasviöljyä paistamiseen
	Suolaa, pippuria
	Leipä/Bataatti
	Avokado tai guacamole



1

5

VALMISTUS

Kuori ja hienonna valkosipuli. Sekoita sitten hoisin-kastike, hunaja, seesaminsiemenet ja hieman limetin mehua marinadiksi.

Pese ja puhdista villiparsakaali ja leikkaa puumaiset päät pois.

Kuumenna grilli planchalla (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskitasolla).

Taputtele lohi kuivaksi. Laita levylle hieman öljyä. Aseta lohi nahkapuoli alaspäin planchalle. Paista noin 7 minuuttia lohen paksuudesta riippuen. Aseta luonnonvarainen parsakaali planchalle ja käännä sitä välillä. Kun kala ei enää näytä läpikuultavalta, sivele marinadilla. Sammuta sitten grillipolttimet, sulje paistopelti ja jatka kypsentämistä epäsuorasti 5-10 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile lohi villiparsakaalin kanssa.

Vinkki: Paahda leipäviipaleet planchalla. Levitä viipaleille guacamolea tai yksinkertaisesti kypsää avokadoa. Nypi päälle hieman lohta, lisää päälle villiparsakaalia ja tarjoile sormiruokana.

PERUNA RÖSTI PAISTETUN KANANMUNAN KANSSA

4 Annokset

Valmisteluaika: 40 Minuuttia
Valmistusaika: 15 Minuuttia

AINEKSET

800 g	perunoita (kiinteäpuoleisia)
	Suolaa, pippuria
600 g	punakaalia
1	sipuli
	Kasviöljyä paistamiseen
2 rkl	hunajaa
100 g	sinihomejuustoa (esim. Saint Agur)
4	munaa
	Halutessasi salviaa
	Kourallinen punajuurisilppua

VALMISTUS

1

Keitä perunat kuorineen suolatussa vedessä lähes kypsiksi.

Leikkaa sillä välin punakaali hyvin ohuiksi suikaleiksi. Lisää 1 tl suolaa ja vaivaa hyvin käsin. Peitä ja laita sivuun.

Kuori ja hienonna sipuli.

Valuta perunat, anna jäähtyä ja kuori ne. Raasta ne karkeasti raastimella. Sekoita sipuli ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kuumenna grilli planchalla (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskilämmölle). Lisää hieman öljyä ritilälle, muotoile perunaseoksesta 4 röstiä ja paista 5-6 minuuttia molemmin puolin, kunnes ne ovat kullanruskeita. Purista sillä välin punakaali ja paista se planchalla. Mausta suolalla, pippurilla ja hunajalla.

Levitä punakaali röstien päälle (vähennä tarvittaessa lämpöä). Murenna juusto karkeasti sormilla ja laita punakaalin päälle. Peitä sulatuskupu, jotta juusto sulaa kauniisti. Paista sillä välin munat ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa renkaissa paistetuiksi muniksi.

7

Friteeraa halutessasi muutama salvianlehti paistirasvassa ja tarjoa rösti, punakaali ja paistetut munat. Tarjoile punajuuren versojen kanssa.

PANNUKAKKUJA

Enders

4 Annokset

Valmisteluaika: 10 Minuuttia
Valmistusaika: 15 Minuuttia

AINEKSET

Pannukakut:

250 g	jauhoja
2 rkl	sokeria
2 tl	leivinjauhetta
	Ripaus suolaa
2	munaa
200 ml	maitoa
	Kasviöljyä paistamiseen

Lisäksi:
Voita
Vaahterasiirappia
Mansikoita
Minttua koristeluun

VALMISTUS

1

Sekoita jauhot, sokeri, leivinjauhe ja suola sekoituskulhossa. Laita munat ja maito toiseen kulhoon ja vatkaa ne keskenään. Sekoita sitten muna-maito jauhoseokseen tasaiseksi.

2

Kuumenna grilli planchalla (kaksi ulointa levyä ja sisin levy keskilämmölle). Lisää hieman öljyä ritilälle ja paista taikina pieninä annoksina. Tarjoile pannukakut voin, vaahterasiirapin, mansikoiden ja mintun kanssa.

Imprintti

Paino- ja kirjoitusvirheet pidätetään.
Copyright © Enders

Enders Colsman AG
Brauck 1 . 58791 Werdohl

info@enders-germany.com
www.enders-germany.com