



beanit[®]

Maistuvia maailman makuja
suomalaisesta härkäpavusta



Sushit

Salaatit



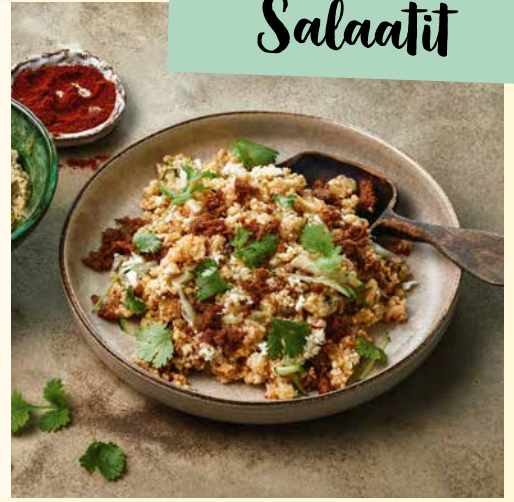
Street food



Beanit® härkäpapumuru-harissa couscous 10 annosta à 200 g

0,700 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,100 kg	harissatahna
0,500 kg	couscous, kypsä
0,200 kg	kukkakaali, raaste
0,200 kg	kesäkurpitsa, raaste
0,100 l	omenaviinietikka
0,100 l	sitruunamehu
0,050 l	oliiviöljy
0,050 l	sesamiöljy, paahdettu
0,010 kg	siirappi, vaalea
0,003 kg	suola
1,000 kpl	minttu ja korianderi, ruukku
3,000 kpl	sitruuna, lohko

- 1 Kiehauta couscous ja anna jäähtyä. Paista härkäpapumuru ja mausta harissatahnalla, jäähdytä.
- 2 Raasta kukkakaali ja kesäkurpitsa ja mausta.
- 3 Sekoita keskenään couscous ja maustettu raastesalaatti. Kaada päälle harissamaustettu härkäpapumuruseos.
- 4 Koristele mintun ja korianderin lehdillä sekä sitruunanlohkoilla.



Beanit® härkäpapumuru-pastasalaatti 10 annosta à 250 g

0,700 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,600 kg	pasta (gluteeniton)
0,500 kg	salaatti/salaattimix
0,600 kg	kirsikkatomaatti, eri värisiä
Inkivääri-yrttiöljy	
0,200 l	oliiviöljy
0,005 kg	inkivääritahna
0,005 kg	valkosipulitahna
0,001 kg	vaalea siirappi
0,001 kg	suola
0,010 kg	yrtti, tuore (basilika, oregano jne.)

- 1 Keitä pastat (al dente) ja paista härkäpapumuru rapeaksi pannulla. Jäähdytä.
- 2 Valmista inkivääri-yrttiöljy sekoittamalla kaikki aineet hyvin ja anna maustua hetken. Revi salaatti ja lohko tomaatit tarjoiluastiaan.
- 3 Ripottele pasta ja härkäpapumuruseos tarjoiluastiaan salaatin päälle. Kaada osa inkivääri-yrttiöljystä salaatin päälle ja kaada loput kannuun tarjolle.

Beanit® härkäpapumuru-perunasalaatti 10 annosta à 150 g

0,500 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,800 kg	peruna, kypsä
0,100 l	oliiviöljy
0,050 kg	valkosipulimurska
0,010 kg	inkivääritahna
0,100 kg	punasipuli, suikale
0,003 kg	kevätsipuli tai ruohosipuli, hienonnettu
0,002 kg	suola
0,001 kg	mustapippuriruuhu
Koristeluun	
5,000 kpl	tilli, oksa

- 1 Paista härkäpapumuru pannulla tai uunissa rapeaksi ja jäähdytä.
- 2 Paloittele perunat ja mausta ne hyvin. Nostele joukkoon härkäpapumuru ja kaada tarjoiluastiaan.
- 3 Koristele tillillä.



Aasiainen Beanit® härkäpapusuikale-nuudelisalaatti 10 annosta à 250 g

1,000 kg	Beanit® Härkäpapusuikale, Original 2,5 kg
0,500 kg	riisiuudeli, kypsä
0,500 kg	kaali (puna-, valko-, lehti-), suikale
Kastike	
0,050 l	soijakastike, makea
0,050 l	oliiviöljy
0,010 l	sesamiöljy, paahdettu
3,000 kpl	chilipalko, suikaloitu
0,002 kg	sesaminsien
0,005 kg	inkivääri, hienonnettu
0,005 kg	valkosipulimurska tai viipale
0,050 l	riisiviinietikka
0,050 l	lime, mehu
0,005 kg	ruokosokeri
0,050 kg	kalakastike

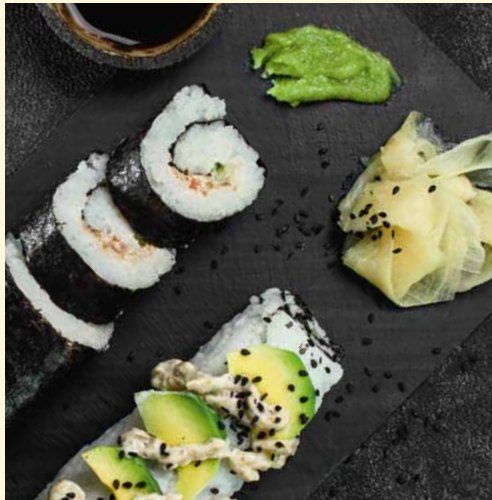
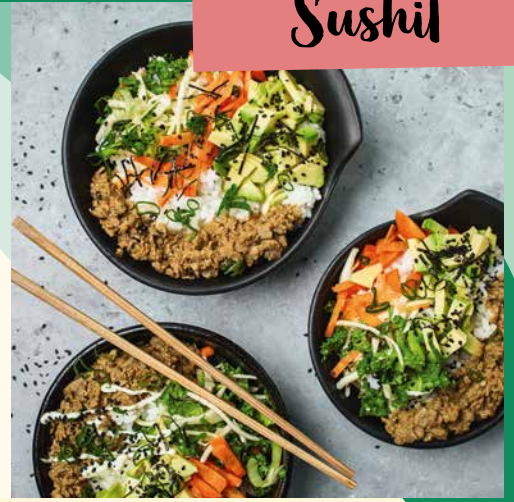
Koristeluun	
1,000 kpl	kevätsipulinippu, hienonnettu
3,000 kpl	lime, lohko
1,000 kpl	korianderiruukku, revitty

- 1 Kypsennä riisiuudeli ja jäähdytä. Paista härkäpapusuikaleet ja jäähdytä.
- 2 Valmista kastike ja kaada siitä puolet tarjoiluastiaan ja puolet jäähtyneiden härkäpapusuikaleiden joukkoon. Valmista kaalisalaatti tarjoiluastiaan: sekoita riisiuudelit ja suikaleet joukkoon.
- 3 Koristele rouhituilla suolapähkinöillä, kevätsipulilla, korianterilla ja limelohkoilla.

Sushi bowl Beanit® härkäpapumurusta 10 annosta à 300 g

1,000 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,020 kg	misotahna
0,010 l	sesamiöljy, paahdettu
1,500 kg	sushiriisi, kypsä
0,150 l	riisiviinietikka
0,010 kg	sokeri
0,002 kg	suola
5,000 kpl	avokado
0,050 l	sitruunamehu
0,700 kg	porkkana, lehti- ja punakaali, suikale
0,010 kg	kevätsipuli, hienonnettu
0,005 kg	sesaminsien
0,250 kpl	nori, suikale

- 1 Keitä sushiriisi, mausta ja jäähdytä. Paista härkäpapumuru ja mausta misotahnalla ja seesamiöljyllä. Jäähdytä.
- 2 Suikaloi kaalit, mausta riisiviinietikalla. Kuutioi avocadot ja mausta sitruunamehulla.
- 3 Kokoa bowlit: riisi pohjalle ja muut sektoreittain päälle.
- 4 Koristele.



Sushirulla Beanit® härkäpapumurusta 10 annosta à 30 g

0,020 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,020 kg	majoneesi (vegaaninen)
0,001 kg	wasabi, tahna
0,100 kg	sushiriisi, kypsä
0,002 kg	riisiviinietikka
0,001 kg	sokeri
1,000 kpl	nori, merileväarkki
0,500 kpl	avocado, viipale
0,001 kg	ruohosipuli, hienonnettu
0,002 kg	sipulirouhe, paahdettu

- 1 Keitä sushiriisi, mausta ja anna jäähtyä.
- 2 Hienonna härkäpapumuru yleiskoneessa ja sekoita joukkoon misotahna ja majoneesi. Anna maustua kylmässä.
- 3 Valmista sushirulla, jonka täytteenä kurkkua ja porkkanaa.
- 4 Koristele rulla avocadoviipaleilla ja pursota härkäpapumuru-misomajoneesia päälle. Koristele lopuksi vielä ruohosipulilla ja seesaminsienillä.

Nigiri-sushi Beanit® härkäpapumurusta 10 annosta à 30 g

0,050 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,050 kg	majoneesi (vegaaninen)
0,002 kg	wasabi, tahna
0,200 kg	sushiriisi, kypsä
0,005 kg	riisiviinietikka
0,002 kg	sokeri
0,001 kg	suola
0,001 kg	sesaminsien
0,001 kg	ruohosipuli, hienonnettu

- 1 Keitä sushiriisi, mausta ja anna jäähtyä.
- 2 Hienonna härkäpapumuru ja sekoita joukkoon wasabi ja majoneesi. Kaada täyte massapussiin. Anna maustua kylmässä.
- 3 Valmista nigiri-sushit. Pursota täyte päälle.
- 4 Koristele seesaminsienillä ja ruohosipulilla.



Maki-sushi Beanit® härkäpapumurusta 10 annosta à 30 g

0,050 kg	Beanit® Härkäpapumuru, Maustamaton 2,5 kg
0,050 kg	majoneesi (vegaaninen)
0,005 kg	misotahna
0,200 kg	sushiriisi, kypsä
0,005 l	riisiviinietikka
0,002 kg	sokeri
0,001 kg	suola
0,003 kg	kurkku, suikale
0,003 kg	porkkana, suikale
0,002 kg	sipulirouhe, paahdettu

- 1 Keitä sushiriisi, mausta ja anna jäähtyä.
- 2 Hienonna härkäpapumuru yleiskoneessa ja sekoita joukkoon misotahna ja majoneesi. Anna maustua kylmässä.
- 3 Valmista sushirulla, jonka täytteenä kurkkua ja porkkanaa. Leikkaa rullasta maki-viipaleet. Pursota päälle tahna.
- 4 Koristele paahdetulla sipulilla.

Street food

Korean burger Beanit® härkäpapusuikaleesta 1 annos à 240 g

0,100 kg
1,000 kpl
0,005 kg
0,040 kg
0,010 kg
0,002 kg
0,001 kg

Beanit® Härkäpapusuikale,
Original 2,5 kg
hampurilaissämpylä
gochujang, chilitahna
punakaali-porkkana slaw
majoneesi (vegaaninen)
punasipuli, suikale
korianteri, tuore

- 1 Valmista kaalisalaatti, mausta gochujangilla ja majoneesilla.
- 2 Paista härkäpapusuikale ja mausta gochujangilla.
- 3 Kokoa hampurilainen sämpylän sisään ja koristele korianterilla.



Sloppy Joe burger Beanit® härkäpapumurusta 4 annosta à 300 g

0,500 kg
0,050 kg
0,020 kg
0,100 kg
0,005 kg
0,001 kg
0,002 kg
0,100 kg
0,400 kg
4,000 kpl
0,050 kg
4,000 kpl

Beanit® Härkäpapumuru,
Maustamaton 2,5 kg
sipuli, hienonnettu
lehtisellerin varsi, hienonnettu
paprika, kuutio
valkosipulimurska
suola
mustapippuri, rouhittu
Worcestershire-kastike
tomaatti, paseerattu
hampurilaissämpylä
salaatti, rapea
cheddarjuusto, viipale
(vegaaninen)

- 1 Valmista hampurilaisten täyte ja anna maustua.
- 2 Halkaise sämpylät. Paista niihin rapea pinta pannulla tai uunissa. Lisää sämpyläpohjalle juusto ja salaatinlehti. Lusikoi päälle täyte ja nosta sämpylän kansi päälle.

Härkis® Taco Bagel 4 annosta à 250 g

0,200 kg
0,400 kg
0,200 kg
0,040 kg
0,040 kg
0,100 kg
0,020 kg

Härkis® Texmex härkäpapatuvalmiste
2,5 kg
bagel
tuorejuusto (vegaaninen)
chilikastike, makea
salaatti, rapea
tomaatti, viipale
maissilastu

- 1 Valmista Härkis® Texmexistä, tuorejuustosta ja chilikastikkeesta tahna. Halkaise bagel ja paahda halutessasi.
- 2 Täytä bagel salaattilla, Härkis®-tahnulla ja tomaattiviipaleilla. Viimeistele jalapenoilla ja kevyesti murskatuilla maissilastuilla.



Korean hot dog Beanit® härkäpapumurusta 10 annosta à 150 g

Beanit® makkara

0,500 kg
0,200 l
0,100 kg
0,010 kg
0,100 kg
0,050 kg
0,005 kg
0,002 kg
0,005 kg

Beanit® Härkäpapumuru,
Maustamaton 2,5 kg
vesi
korppujauho (gluteeniton)
perunajauho
porkkana, raastettu
sipuli, raastettu
valkosipulimurska
inkivääritahna
gochujang, chilitahna

Hot dog

10,000 kpl
0,200 kg
0,050 kg
0,050 kg
0,005 kg
0,005 kg

hot dog -sämpylä
punakaali-porkkana slaw
punasipuli, suikale
majoneesi (vegaaninen)
gochujang kastike: seesamiöljy,
riisiviinietikka ja gochujang
paahdettu sipuli

- 1 Soseuta kaikki makkaran aineet yleiskoneella tasaiseksi massaksi ja muotoile makkaroiksi. Paista pannulla tai uunissa pinnaltaan rapeiksi.
- 2 Kokoa hot dogit. Koristele majoneesilla ja paahdetulla sipulilla. Tarjoile gochujang kastike kulhossa.