

# SNACK - BAARI

  
Alle 30 min.

MAISTUVA  
KÖULU

## 4 nopeaa reseptiä pieneen buffettiin

### Sour cream & onion kikherneet

3 dl kikherneitä  
2 rkl öljyä  
1 pussi Taffel Broadway dippiä

1. Huuhtelee ja valuta kikherneet lävikössä.
2. Kuivaa ne huolella talouspaperiin
3. Lisää öljy ja maustepussi kikherneiden joukkoon.
4. Levitä kikherneet leivinpaperilla vuoratulle uuninpellille ja paahda 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.



### Honey & roasted mantelit

3 dl (2 pss) kuorimattomia manteleita  
2 rkl hunajaa  
2 rkl vettä  
2 tl rypsiöljyä  
1/2 dl sokeria  
2 tl kanelia  
1/2 tl suolaa



1. Paahda manteleita miedolla lämmöllä paistinpannulla, kunnes ne ovat kullanuskeita. Varo, mantelit palavat herkästi!
2. Sekoita teflonkattilaan hunaja, vesi ja öljy kiehumispisteeseen. Kun neste kiehuu, lisää mantelit kattilaan.
3. Sekoita ja anna kiehua noin 5 min. kunnes suurin osa nesteestä on imeytynyt manteleihin.
4. Nosta mantelit leivinpaperin päälle, jossa on puolet sokeri-kaneli-suolaseoksesta. Kierrittele manteleita seoksessa ja ripottele loput sokeriseoksesta manteleiden päälle tarjoiluastiaan.

### “Vihertävä härkä” leipäset

n. 30 kpl / täytetään syöjien mukaan

450 g Guacamoledippiä  
1 pkt Texmex Härkistä / nyhtökauraa  
150 g Juustoraastetta (3 juustoa)  
2 tl Limemehua

Lisäksi:  
Täysjyväpaahtoleipää  
Nachoja

1. Leikkaa paahtoleivät neljään osaan.
2. Paista halutessasi härkistä /nyhtökauraa pannulla.
3. Sekoita keskenään guacamoledipit, juustoraaste, limemehu ja härkis.
4. Lisää nokare täytettä leipäpalasen päälle ja aseta nacho koristeeksi.

Huom! Gluteeniton versio voidaan tarjolla suoraan nachon päältä.



### Miniburgerit vegepyöryköistä

n. 30 kpl / täytetään syöjien mukaan

2 ps (600 g) ruisnappeja  
N. 800 g kasvispyöryköitä  
400 g maustettua tuorejuustoa  
Tuoretta pinaattia

1. Paista pyörykät öljyssä.
2. Voitele burgerien pohjiksi noin 30 ruisnappia tuorejuustolla.
3. Kokoa burgerit asettamalla yksi paistettu pyörykkä ruisnappipohjaan, asettelemalla väliin vielä pinaatinlehti ja laittamalla kanneksi ruisnappi.



## Sour cream & onion kikherneet (G, K)

---

Kikherneet, öljy, Taffel Broadway dippi (maito, laktoosi)

## Honey & roasted mantelit (G, M, K)

---

Manteleita, hunajaa, öljyä, sokeria, kanelia, suolaa

## “Vihertävä härkä” leipäset (L, K)

---

Guacamoledippiä (V), härkis (V), juustoraaste (L),  
limemehu, nacho, täysjyväpaahতোleipä

## Miniburgerit vegepyöryköistä (L, K)

---

Ruisnappeja, kasvispyöryköitä,  
maustettu tuorejuusto (L), sweetchili, pinaatti