

(Etusivu)

Marinoidi maistuvaksi!

Marinadi mureuttaa grillattavan lihan sekä antaa täyteläisen maun ja värin myös kanalle, kalalle ja kasviksille. Touch of Taste -fondiperheen avulla loihdit helposti esimerkiksi mehevän punaviinimarinadin entrécôtelle tai teriyakimarinadin porsaanfiléelle. Tippa fondia viimeistelee myös dippikastikkeet, kesäiset keitot ja maustevoit.

(Linkki)

Katso uusimmat grillivinkit

(Ajankohtaista-sivu)

## Grillikesän parhaat marinadit, kastikkeet ja dipit

*Mitkä ovat kesäkeittiösi suosikkeja? Mitä kypsyy grillissäsi vieraille? Olemme koonneet valmiiksi kesäpäivien suosikkireseptejä ja esittelemme uusia ideoita. Tule tarkistamaan uusimmat kesäherkut meiltä.*

Kesällä raaka-aineet ovat tuoreimmillaan ja lämpimät päivät ja pitkät illat houkuttelevat laittamaan ruokaa ulkona. Marinadit ja kastikkeet kruunaavat grilliruoan, suositpa sitten lihaa, kalaa, kanaa tai vaikka kasviksia. Niillä saat ruokaan herkullista makua ja väriä sekä lihaan mureutta.

Kata kesäpöytäsi pääruoan lisäksi leipää ja levitteitä, kasviksia dipin kera tai raikasta salaattia. Uudet perunat ovat herkullisia tillin kanssa keitettynä, grillattuina tai vaikka kesäisessä perunasalaatissa.

Kesäisiä herkkuja [\(jätetään ennalleen\)](#)

Marinadit [\(Kaikki vanhat pois. Tilalle:\)](#)

(Linkki)

Klassinen yleismarinadi

[\(Linkin alle\)](#)

### Klassinen yleismarinadi

1 kpl valkosipulinkynsi  
2 tl tuoretta inkivääriä raasteena  
1 rkl soijakastiketta  
1 rkl hunajaa  
1 rkl Bong Touch of Taste Vasikanfondia

1 maustemitta chilihiutaleita  
Merisuolaa ja mustapippuria maun mukaan

## Ohjeet

Raasta valkosipulinkynsi. Sekoita joukkoon inkivääri, soija, hunaja ja vasikanfondi sekä chilihiutaleet. Mausta merisuolalla ja vastajauhetulla mustapippurilla.

[\(Linkki\)](#)

Italialainen kanamarinadi

[\(Linkin alle\)](#)

## Italialainen kanamarinadi

1 kpl sitruuna  
1 kpl valkosipulinkynsiä  
10 kpl salvian lehtiä  
1 dl marsalaviiniä (madeiraa, vaaleaa portviiniä tai sherryä)  
1 rkl Bong Touch of Taste Kanafondia  
1 tl mustapippuria  
2 tl merisuolaa

## Ohjeet

Pese sitruuna ja raasta kuori ohueksi. Purista mehu. Raasta valkosipulinkynsi ja hienonna salvia. Sekoita joukkoon marsalaviini, kanafondi, suola ja mustapippuri.

[\(Linkki\)](#)

Teriyakimarinadi porsaanelle tai -selälle

[\(Linkin alle\)](#)

## Teriyakimarinadi porsaanelle tai -selälle

1 rkl tuoretta inkivääriä raasteena  
1 kpl valkosipulinkynsi  
2 rkl japanilaista soijakastiketta  
1 rkl sherryä  
1 rkl seesamiöljyä  
1 rkl rypsiöljyä  
1 rkl Bong Touch of Taste Vasikanfondia  
1 rkl tummaa siirappia

## Ohjeet

Raasta inkivääri ja valkosipuli hienoksi. Yhdistä joukkoon soija sekä muut ainekset.

[\(Linkki\)](#)

Punaviinimarinadi entrécôtelle

[\(Linkin alle\)](#)

### **Punaviinimarinadi entrécôtelle**

2 dl punaviiniä  
2 rkl Bong Touch of Taste Häränlihafondia punaviinillä  
1 rkl tomaattipyreetä  
2 rkl rypsiöljyä  
1 kpl hienonnettu punasipuli  
1 dl hienoksi kuutioitua juuriselleriä  
2 kpl laakerinlehtiä  
2 rkl hienonnettua timjamia  
½ rkl rouhittua mustapippuria

### **Ohjeet**

Yhdistä kaikki ainekset marinadiksi. Laita liha maustumaan marinadiin ja anna maustua vähintään 4 tuntia. Siivilöi marinadi lihasta, kiehauta ja kuori vaahto pois. Anna kiehua kasaan maukkaaksi kastikkeeksi.

Glaseerauskastikkeet [\(Kaikki vanhat pois. Tilalle:\)](#)

[\(Linkki\)](#)

Yleisglaseerauskastike

[\(Linkin alle\)](#)

### **Yleisglaseerauskastike**

1 kpl valkosipulinkynsi  
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
½ kpl hienonnettua chilipaprikkaa  
1 rkl rypsiöljyä  
1 rkl tomaattipyreetä  
½ dl hunajaa  
½ dl soijaa  
1 rkl Touch of Taste Kasvisfondia.

### **Ohjeet**

Raasta valkosipulinkynsi hienoksi, sekoita joukkoon loput ainekset.

[\(Linkki\)](#)

Kalan glaseerauskastike

[\(Linkin alle\)](#)

### **Kalan glaseerauskastike**

1 kpl limeä  
½ kpl punaista chilipaprikaa  
2 dl mangochutneya  
1dl tuoretta tai pakastettua mangoa  
1 rkl Touch of Taste Hummerifondia

#### **Ohjeet**

Pese lime, raasta hienoksi ja purista mehu. Hienonna chilipaprika. Yhdistä ainekset. Leikkaa mango pieniksi kuutioiksi. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi kastikkeeksi.

[\(Linkki\)](#)

Porsaanlihan glaseerauskastike

[\(Linkin alle\)](#)

### **Porsaanlihan glaseerauskastike**

1 dl chilikastiketta  
½ dl omenasosetta  
1 rkl sinappijauhetta  
1 rkl soijakastiketta  
1 rkl Touch of Taste Vasikanfondia

Merisuolaa  
Mustapippurirouhetta

#### **Ohjeet**

Yhdistä kaikki ainekset. Mausta merisuolalla ja vastarouhitulla mustapippurilla.

Levitteet ja maustevoit [\(Kaikki vanhat pois. Tilalle:\)](#)

[\(Linkki\)](#)

Choronvoi porsaanlihalle ja naudanlihalle

[\(Linkin alle\)](#)

### **Choronvoi porsaanlihalle ja naudanlihalle**

½ dl porkkanamehua  
½ rkl tomaattipyrettä  
2 tl punaviinietikkaa  
2 rkl hienonnettua tuoretta rakuunaa  
2 rkl hienonnettua persiljaa  
1 rkl Touch of Taste Vasikanfondia  
1 tl tabascoa  
200 g voita, huoneenlämpöistä

### **Ohjeet**

Yhdistä kaikki ainekset. Sekoita ainekset voihin sähkövatkaimella.

[\(Linkki\)](#)

Chimichurivoi kanalle

[\(Linkin alle\)](#)

### **Chimichurivoi kanalle**

1 kpl punasipulia  
2 rkl punaviinietikkaa  
1 kpl punaista chilipaprikaa  
1 rkl tuoretta korianteria  
1 tl juustokuminaa  
1 rkl Touch of Taste Kanafondia  
2 rkl oliiviöljyä  
1 rkl hienonnettua persiljaa  
200 g voita, huoneenlämpöistä

### **Ohjeet**

Hienonna punasipuli ja kiehauta se punaviinietikassa, kunnes etikka on haihtunut. Anna jäähtyä. Hienonna chilipaprika ja korianteri, lisää joukkoon juustokumina, fondi ja öljy. Sekoita ainekset voihin sähkövatkaimella.

[\(Linkki\)](#)

Hummerivoi kalalle

[\(Linkin alle\)](#)

### **Hummerivoi kalalle**

2 rkl persiljaa  
1 kpl valkosipulinkynsi  
1 kpl appelsiinia

2 rkl Touch of Taste Hummerifondia  
1 rkl oliiviöljyä  
200 g voita  
Merisuolaa ja mustapippuria

Valmistus:

Hienonna persilja ja valkosipuli, raasta appelsiininkuori ja purista mehu. Yhdistä ainekset fondin ja öljyn kanssa. Sekoita ainekset voihin sähkövatkaimella. Mausta suolalla ja pippurilla.

Dipit ja kastikkeet (Jätetään ennalleen)