

*Made in Germany!*

## HELPOSTI HYVÄÄ RÖMERTOPFILLA®

Höyryperiaate, jota RÖMERTOPF® astioiden käytössä ruoanvalmistukseen uunissa käytetään, tekee vaikutuksen yhä uudelleen ja uudelleen vastustamattoman hyvällä maullaan ja ennenkuulumatommalla terveellisyydellään. Matala paistolämpötila mahdollistaa aromien, vitamiinien ja mineraalien säilymisen ruoassa. RÖMERTOPF® hoitaa ruoan valmistamisen. Aterioista tulee aina erittäin maukkaita, ne eivät pala pohjaan ja uuni ei likaannu.

Ennen ensimmäistä käyttöä pese RÖMERTOPF® astia lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja tiskiharjalla. Huuhtelee kunnolla, jotta pesuaine ja savipöly irtoavat.

Ennen jokaista käyttöä huuhtelee ja liota astiaa jonkun aikaa vedessä, jotta savihuokoset ehtivät imeä itseensä kosteutta. Aseta sen jälkeen

ruoka-aineet RÖMERTOPF® astiaan reseptin mukaan.

Laita kansi päälle ja RÖMERTOPF® kylmään uuniin.

Tämän jälkeen säädä haluttu paistolämpötila.

Kaasu-uuni säädetään ensin matalimmalle

teholle ja lämpötilaa

lisätään asteittain. Kun

paistoaika on kulunut, aseta

RÖMERTOPF® lämpöä eristävälle alustalle (pannunalunen). Puhdistus käy tiskaamalla lämpimällä vedellä, tai vain laittamalla RÖMERTOPF® astianpesukoneeseen.

Anna kuivua ilmvavassa paikassa..

Huomioi seuraavat seikat:

- Älä koskaan aseta RÖMERTOPF® astiaa kuumalle hellan levyille tai kaasuliedelle.
- Vältä nopeita, voimakkaita lämpötilanvaihteluita
- Jos ruokiin tarvitsee lisätä nestettä, lisää aina lämmintä vettä tai lientä.



Käytä oikeata lämpötilaa sähköuunissa 190°C ja 250°C:n välissä.



**VINKKI:**  
Jos valmistat kalaa usein, suosittelimme KALA-RÖMERTOPFIN® käyttöä, sillä kalan haju imeytyy savihuokosiin.



*Made in Germany!*

## RÖMERTOPFILLA® KAIKKI ONNISTUU

FIN

### KALA

#### Kalafilee "Baden-Baden"

800 g kalafileetä,

1 sipuli, 250 g valinnoisia sieniä,

2 rkl. pilkottuja yrttejä,

125 g ohuiksi leikattua pekonia,

2,5 dl valkoviiniä,

1 valkosipulin kynsi, suolaa,

vastajaubettua pippuria;

1/2 sitruunan mehu,

1 dl juustoraastetta,

2 rkl pilkottua persiljaa, 2 rkl voita

Valmistusaika n. 45 minuuttia

220 asteessa. (Kaasu 4 - 5)

Huuhdella kala ja laita se vedellä kostutettuun RÖMERTOPF®

astiaan. Leikkaa

sipulit ohuiksi

renkaiksi, ja

laita ne

kalan

päälle.

Valmistelee

sienet,

viipaloi ja laita

ne sekaan.

Ripottele yrtit päälle.

Leikkaa pekonit ohuiksi viipaleiksi ja lisää

ne ruoan päälle. Sekoita viini puristetun

valkosipulin, suolan ja pippurin kanssa ja

kaada ruoan päälle. Roiskuta päälle hieman

sitruunamehua ja sulje kansi.

Sekoita juusto persiljan kanssa 10 minuuttia

ennen valmistusajan loppua ja ripottele ne

ruoan päälle sekä lisää myös nokare voita

sekaan. Jätä astia nyt auki.

Ravintoarvo: n. 550 kcal = 2300 Joulea.

Ruoan kanssa sopii: voideltua paahtoleipää

ja tuoretta salaattia.

### PAISTETTU KANA

#### AINEKSET

2 kanaa, suolaa, pippuria, 2rkl voita,

1/2 lasia valkoviiniä, hieman lihalientä

Suolaa ja mausta kanat pippurilla ja voitelee

voisulalla. Laita ne tiiviisti vedellä

kostutettuun RÖMERTOPF® astiaan.

Lisää hieman voita päälle ja kaada päälle

myös hieman viiniä. Sulje kansi ja anna

kanojen paistua noin 75 minuuttia 200

asteessa. Lisää hieman lihalientä

Lisäkkeeksi: riisiä, ranskalaisia perunoita,

vihanneksia ja salaattia.

Vaihtoehto: 1 pilkottu sipuli, 2 pilkottua porkkanaa, 2 kuorittua neljään osaan leikattua tomaattia ja puolitettu laakerinlehti kanojen päälle. Anna paistua hiljalleen noin 30 minuuttia. Höyrytä sitten 1 kuppi riisiä puolikkaan pilkotun sipulin ja voin kanssa. Kaada 1/2 kuppia lihalientä sekaan. Lisää riisi puoliksi kypsennettyjen kanojen sekaan ja anna paistua vielä 30 minuuttia kannella peitettynä.



### YRTTINEN SIANPAISTOS

#### AINEKSET

1-1 1/2 kg sian seläkettä,

1 rkl sinappia, 2 rkl öljyä, 2 rkl suolaa,

hieman valkopippuria,

2-3 valkosipulinkynttä, rosmariinia,

1-2 salvian lehteä, 1 sitruunaviipale, 1 sipuli,

(aakerinlehteä, mausteneilikkaa)

Valmistusaika 1 1/4 - 1 1/2 tuntia.

#### VALMISTUS:

Paistoksen kanssa: 5 pientä tomaattia, 1 nippu

persiljaa. Hiero lihan pintaa vähintään puoli

tuntia ennen paistamista mausteseoksella, joka

koostuu sinapista, öljystä, suolasta, pippurista,

murskatusta valkosipulista, jauhetusta rosmariinista

(n. 2 rkl), salviasta (n. 1/2 rkl) ja sitruunamehusta

(n. 1tl.). Säätä kolmannes mausteseoksesta.

Laita liha kuorimattoman haarukalla pistellyn

sipulin kanssa vedellä kostutettuun

RÖMERTOPF® astiaan kansi päällä ja työnnä

kylmään uuniin. Aseta lämpötilaksi 250 astetta:

Vähennä noin 30 minuutin kuluttua lämpötila

200:n asteeseen. Levitä 10 minuuttia ennen

tarjoilua loppu mausteseos lihan yläpinnalle

sekä laita pienet, ylhäältä auki leikatut tomaatit

lihan viereen, kaada hieman paistinlientä päälle

ja laita RÖMERTOPF® astia vielä kerran uuniin

ilman kantta mahdollisimman korkealle tasolle

noin 250 asteeseen. Paistin voi tarjoilla

Römertopf astiasta heti kun se on ruskistunut

pinnalta rapeaksi ja tomaatit ovat hieman

höyrystyneet. Vinkki: Mieltymysten mukaan

voi lihan kanssa tarjota lisäksi paistinlientä.

Mausta se valkoviinillä ja kirkaalla kastikkeella.

Tämä paistos sopii erittäin hyvin kylmään

tarjoiltavaksi: kannattaa siksi valmistaa

suurempi annos yhdellä kertaa.

**RÖMERTOPF®**  
4 tähden keittiö