

# Tefal®

**TEFAL-OHUKAISPANNUKAMPANJA!**  
**Näkyä myös netissä**



[www.tefal.fi](http://www.tefal.fi)

**Lue lisää täältä!**

## Tefal-ohukaispannut

Tefalin ohukaispannuilla loihdit niin suolaiset kuin makeat herkut, jotka valmistat halutessasi kokonaan ilman rasvaa. Tarttumattoman Tefal-pinnoitteen ansiosta ruoka ei pala pannuun kiinni ja ohukaisen kääntäminen onnistuu helposti vaikkapa ilmassa. Myös pannun puhdistaminen sujuu helposti ja nopeasti. Kun peset tuotteen käsin tiskiharjaa ja astianpesuainetta käyttäen, saat iloa pannusta pitkään.

Kun paistat ohukaiset oikeassa lämpötilassa, saat niihin kauniin kullanruskeat ja rapeat pitsireunat. Pannun lämpötilaa Sinun ei tarvitse myöskään arvailla, vaan näet sen kätevästi Thermo-Spot -lämpötunnistimesta. Odota kunnes Thermo-Spot muuttuu tasaisen punaiseksi ja pannusi on paistovalmis. Onnistut jo ensiyrityksellä!

Valikoimastamme löytyy ohukaispannut niin pienille kuin suuremmillekin ohukaisille.

## Ohukaisreseptit

Kokeile valmiita herkullisia reseptejämme tai luo kokonaan omasi!

Resepteissä olemme käyttäneet kätevää Dr. Oetker Shaker –ohukaisjauhetta. Dr. Oetker Shaker -ohukaisjauhepullo mittaa ohukaistaikinain aineet puolestasi.

Ravista jauhe irtonaiseksi, kaada pulloon maitoa sivussa olevaan merkkiviivaan asti ja ravista seos tasaiseksi. Paista ohukaiset Tefal-ohukaispannulla.

## Kasvisräiskäle



2 pss (à 180g) suikaloituja pakastejuureksia  
1 rkl ruokaöljyä  
200 g yrtti-tuorejuustoa  
(ripaus suolaa)

Täytettä varten kuumenna ensin öljy paksupohjaisessa kattilassa. Lisää joukkoon pakastejuurekset ja sekoita, kunnes juurekset kuumenevat. Lisää lopuksi joukkoon tuorejuusto ja sekoita tasaiseksi. Tarkista maku ja lisää halutessasi hieman suolaa. Täytä ohukaiset ja tarjoile.

## Sinappiset kinkkuräiskäleet



n. 170 g palvikinkkua kuutioina  
2 dl Sinappista salaattia (Atria)

Valmista täyte sekoittamalla kuutioitu palvikinkku salaatin kanssa. Jaa täyte ohukaisille ja tarjoile.

## Savukalaletut



1 sipuli  
2 rkl margariinia  
2 rkl vehnäjäuhoja  
2 dl maitoa  
200 g raejuustoa  
250 g savukalaa pieninä paloina (esim. lohta tai siikaa)  
3 rkl tuoretta tillisilppua  
riippaus sitruunapippuria

Valmista täyte kuullottamalla ensin hienonnettu sipuli pannulla rasvassa. Sekoita joukkoon jauhot ja lisää maito. Kiehauta seos koko ajan hämmentäen ja lisää loput ainekset. Täytä ohukaiset, koristele tillillä ja tarjoile.

## Persikka-vaniljaohukaiset



1 tlk (415 g) säilykepersikoita (omassa mehussa)  
100 g maustamatonta tuorejuustoa  
3 rkl kidesokeria  
1 rkl Dr. Oetker aitoa Vaniljasokeria  
2 dl kuohukermaa  
Dr. Oetker Toffee jälkiruokakastiketta  
Dr. Oetker Mantelilastuja

Täytettä varten vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita joukkoon tuorejuusto. Mausta sokerilla ja vaniljasokerilla. Jaa täyte kylmille ohukaisille ja asettele täytteen päälle persikkasiivuja ja mantelilastuja. Tarjoa toffeekastikkeen kera.

**Kiireessä ohukaisen voi täyttää esimerkiksi valmissalaatilla tai sitruunapippurilla maustetulla tonnikalaejuustoseoksella.**

