



## PAELLA-PANNU tuote No: 19100

käytetään Misa-Pihakeittiön kanssa

### KÄYTTÖNOTTO

Pannu on puhdistettava huolellisesti ennen käyttöönottoa, se on tehtaalla suojattu rypsiöljyllä.

Pannu puhdistetaan kuumentamalla sitä pihakeittiöön asennettuna vedellä täytettynä. Vettä keitetään jonkin aikaa, jonka jälkeen vesi kaadetaan pois. Keittokertoja toistetaan kunnes pannu on puhdas. Pannusta on poistettava myös kaikki irtonaiset roskat ym. harjaamalla.

Käytön jälkeen pannu on rasvattava huolellisesti ruosteaurioiden estämiseksi (eläinrasvat).



#### Mitat:

- halkaisija 540 mm
- pohjan paksuus 6 mm
- reunan korkeus 70 mm

#### Kansi lisävaruste

### PAELLA VALENCIANA (annos 4-6 henkilölle)

- |       |  |
|-------|--|
| 1     | Pieni tölkki säilykehummeria tai merirapua |
| 1     | Broileri paloitetuna luuttomaksi           |
| 10-15 | Tuoretta tai säilöttyä simpukkaa           |
| 1     | Pakkaus pakasteherneitä                    |
| 1     | Sipuli                                     |
| 3 dl  | Pitkäjyväistä riisiä                       |
| 3 rkl | Ruokaöljyä                                 |
| 1     | Sitruuna                                   |
| 6 dl  | Vettä                                      |
|       | Hieman kurkumamaustetta                    |
|       | Suolaa ja valkopippuria maun mukaan        |



Paista ensin broileri kypsäksi pannulla, lisää muut aineet sekaan. Viimeiseksi riisi, jonka jälkeen paistokseen lisätään 6 dl vettä ja annetaan kiehua pannussa melko kuivaksi leppoisella tulella.

Tämä on vain yksi malli kyseisestä ruokaohjeesta, joten sitä voit muunnella mielesi ja makutottumuksesi mukaan.

**Hyvää ruokailua! Herkut on helppo valmistaa Misa Pihakeittiöllä!**

**MISA OY**  
Punaportinkatu 15  
54710 LEMI  
FINLAND

Puh. (Tel)  
(05) 4146391  
Int. +358-5-4146389  
Homepage: [www.misa.fi](http://www.misa.fi)

Telefax  
(05) 4146389  
Kotipaikka: Lemi  
E-mail: [misa@misa.fi](mailto:misa@misa.fi)

Y-tunn. 0162038-3  
Krnro 188.087  
Alv rek.