

# Roots

## Höj smaken med rotfrukter!



### Roots by Aviko

Roots är Avikos gastronomiska innovationsinitiativ i samarbete med Marcus Nemrin, meriterad kock vid Sofiero Slottsrestaurang. Vi hoppas kunna sätta fart på era tankar och förbättra köks-ekonomin. Vi erbjuder en lösning – i form av smak.

Tveka inte att kontakta oss!  
We're rooting for you.

### INSTRUKTION

## Program för tillagning i Rationalugn

Det är enkelt att tillaga Roots by Avikos smakförstärkare brandsäkert i ugn över natten. Med hjälp av våra program för Rationalugnar får du den ultimata utprovade tillagningsmetoden.

Programmet är inställt på 25 timmar för att ugnen inte ska kallna och larma, men smakförstärkaren är färdig efter ca 10 timmar.

[Ladda ner program för SelfCookingCenter »](#)

[Ladda ner program för iCombiPro »](#)

[Kontakta en säljare för hjälp »](#)



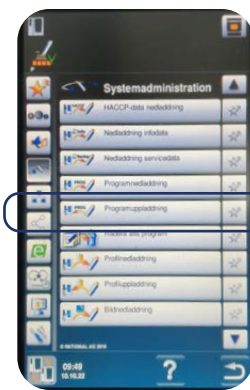
1. Sätt i USB-stickan i Rationalugnen, längst ner på vänstersidan av ugnen eller på undersidan av ugnen på vänster sida.



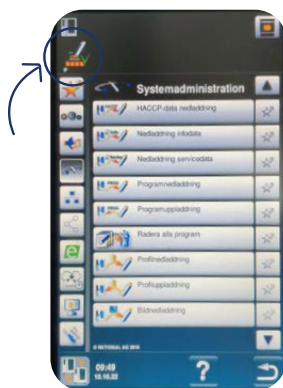
2. Tryck på ugnssymbolen



3. Tryck på symbolen för USB-minne

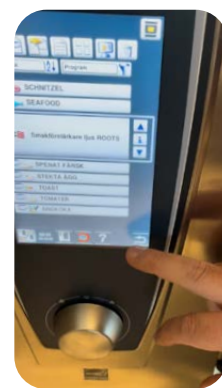


4. Tryck på programuppladdning



5. När du får en grön bock uppe till vänster har programmen för tillagning av de två smakförstärkarna lagts in i din rationalugn.

Klart för användning!



**Det går även bra att tillaga Roots smakförstärkare utan programmen ovan. Den mörka smakförstärkaren rostas först. Den ljusa behöver inte rostas.**

**Tillagning mörk smakförstärkare:** Rosta mixen i ugn på 190°C (utan ånga) i 1 timme. Rör om då och då (för att det inte ska brännas vid). Tillaga därefter smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C (20% ånga) med dubbelt så mycket vatten som mix, samt tomatpuré (ca 50 g/kg), hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

#### Tillagning ljus smakförstärkare:

Tillaga smakförstärkaren i ugn över natten på 80°C (20% ånga) med dubbelt så mycket vatten som mix, samt hela vitpepparkorn och lagerblad. Sila av.

