

TAVURESEPTI

gluteenittomat
broilerquesadillat

K65 KOHDATAAN
GLUTEENITTOMASTI

resepti:
Marjo Jokinen,
Keliakialiitto

2

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

rkl

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

öl

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

jy

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ä

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

400

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

g

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

glu

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

tee

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

nit

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

to

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

mi

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

a

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ma

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ri

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

noi

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

tu

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ja

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

broi

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

le

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

rin

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

sui

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ka

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

lei

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ta

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

1

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

pap

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ri

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ka

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

1

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

pu

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

nai

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

nen

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

chi

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

li

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

pal

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ko

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

150

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

g

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

juus

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

to

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

raas

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

tet

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ta

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

8

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

glu

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

tee

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ni

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ton

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

ta

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

mais

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

si

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

tor

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

til

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

laa

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

GLU

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

TEE

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

NIT

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

TO

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

MAT

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

BROI

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

LER

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

QUE

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

SA

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

DIL

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

LAT

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

© K65 – Kohdataan gluteenittomasti -hanke

K65 KOHDATAAN
GLUTEENITTOMASTI

Reseptitehtävän ratkaisu

GLUTEENITTOMAT BROILERQUESADILLAT

- 2 rkl öljyä
- 400 g gluteenittomia marinoituja
broilerinsuikaleita
- 1 paprika
- 1 punainen chilipalko
- 150 g juustoraastetta
- 8 gluteenitonta maissitortillaa

K65 KOHDATAAN
GLUTEENITTOMASTI

Tutustu valmistusohjeeseen:
www.keliakialiitto.fi/kuluttajat/reseptit-ja-tuotteet/reseptit/broilerquesadillat/