

## Soijajuoma

Vispaa sekaisin 5 dl vettä ja 1 ½ dl Soyappétit Soijajauhoa. Makuun saa vaihtelua korvaamalla puolet vedestä hedelmä-mehulla, esim. appelsiini-, persikka-, ananas- tai sekahedelmä-mehulla. Kokeile myös kaakaojauhetta, se maustaa juoman ihanan suklaiseksi.

## Soijamajoneesi

1 dl Soyappétit Soijajauhoa  
½ tl suolaa  
1 dl vettä  
2 dl auringonkukka- tai rypsiöljyä  
3 rkl sitruunamehua tai omenaviinietikkaa

Sekoita soijajauho, suola ja vesi sähkövatkaimella. Lisää öljy tasaisena norona koko ajan vatkatun. Mausta lopuksi sitruunamehulla tai omenaviinietikalla.

## Soijamurot aamiaiseksi tai välipalaksi

Lisää Soyappétit Soijahiutaleisiin mieleisesi määrä soijamaitoa, maitoa tai tuoremehua, ja nauti aamiaiseksi tai välipalaksi. Voit myös lisätä soijahiutaleita mihin tahansa aamiaissekoitukseen nostamaan sen ravintoarvoa ja antamaan sille miellyttävän maun.

## Soijajogurtti

Sekoita haluamasi määrä Soyappétit Soijahiutaleita ja maustettua tai maustamatonta jogurttia. Lisää halutessasi maustamattomaan jogurttiin makuusi mukaan marjoja, hilloa tai pähkinöitä.

## Soijamunakas

Sekoita 1/2 dl vettä, 1 dl Soyappétit Soijahiutaleita, 4 munaa, suolaa ja pippuria. Paista seos kasviöljyssä pannulla.

## Soija-sekavihannes-salaatti

Sekoita keskenään purkillinen (240g) valutettuja sekavihanneksia tai pussillinen keitettyjä pakaste- sekavihanneksia, 1 dl Soyappétit Soijahiutaleita ja majoneesia (tai soijakermaa) makusi mukaan. Tarjoa tomaattilohkojen ja salaatinlehtien kera alkuruuaksi.

## Soija-vihannes-wok

Lisää Wok-vihannessekoitukseen Soyappétit Soijahiutaleita, soijakastiketta ja pippuria ja kypsennä pannulla. Tarkista, että nestettä on riittävästi, tarvittaessa lisää vettä. Tarjoa nuudeleiden kera.

