

SYKSYN & JOULUN juhluvien noutopöytien ruokalistat

#kokosuomenruokalista



HKFOODS

FOOD SERVICE

CARVERY-PÖYTÄ

perinne ja nykyaika kohtaavat

Carvery-pöytä (tai karveri-pöytä) on perinteinen buffet-tyylinen tarjoilukonsepti, jossa tarjolla on kokonaisena paistettua lihaa, joka leikataan asiakkaalle suoraan lautaselle. Tämä brittiläisestä keittiöstä lähtöisin oleva tarjoilutyyli on nykyisin suosittu myös juhlatarjoiluissa ja ravintoloissa ympäri maailman.

Carvery-pöydän sydän on laadukkaassa, hitaasti kypsytetyssä lihassa, joka leikataan lämpimänä suoraan tarjoilussa. Valmistusmenetelmät vaihtelevat ja tuovat lihoihin persoonallista luonnetta: paistaminen, hauduttaminen, savustaminen ja grillaus ovat kaikki mahdollisia. Myös valmiiksi kypsennettyjen lihojen käyttö voi olla toimiva ratkaisu - se nopeuttaa valmistusta ja vähentää ruokahävikkiä.



SADONKORJUU

Syksyn sadon ja laadukkaiden lihatuotteiden juhlaa!

Tässä juurevassa carvery -pöydässä tarjoillaan hitaasti kypsytettyjä lihoja ja sadonkorjuun satoa täyteläisten kastikkeiden kera. Pöydän viimeistelee elämyksellinen kattaus, joka yhdistää käsityön ja maun.





Porchetta, täytetty porsaankylkirulla

ANNOSMÄÄRÄ 10	
1,9 kg	HK Viljaporsaan luutonta kylkeä nahalla (1190)
0,55 kg	HK Viljaporsaan sisäfileetä (1727)
1 rkl	valkosipulihaketta
2 rkl	persiljahaketta
1 rkl	rosmariinihaketta
1 rkl	timjamihaketta
4 rkl	dijonsinappia
1	sitruuna – mehu ja raastettu kuori
15 g	suolaa
½ rkl	fenkolinsiemeniä, murskattuna
	mustapippuria myllystä

Valmistele liha: Aseta porsaankylki leikkuu- laudalle nahkapuoli alaspäin. Leikkaa nahka pitkittäin irti lihasta niin, että jätät nahan yhdestä päästä kiinni lihaan. Avaa kylki ja nahka suorakaiteen muotoiseksi levyksi.

Valmista täyte: Hienonna valkosipuli ja yrtit. Sekoita ne kulhossa suolan, murskattujen fenkolinsiementen, mustapippurin, sitruuna- mehun ja -kuoriraasteen sekä dijonsinapin kanssa karkeaksi tahnaksi.

Täytä ja rullaa: Levitä täyte nahan sisä- puolelle ja lihan molemmille puolille. Aseta porsaan sisäfilee kyljen päälle. Rullaa liha tiiviisti kääretortun tavoin niin, että nahka jää rullan ulkopuolelle. Sido rulla paistina- rulla napakasti kiinni. Kuivaa nahan pinta huolellisesti. Anna rullan levätä jääkaapissa, ja ota se huoneenlämpöön noin 2 tuntia ennen paistamista.

Kypsennä: Kuumenna uuni 225 °C:een. Paista porchettaa ensin 30 minuuttia, jotta

pinta ruskistuu. Laske lämpö 135 °C:een (yhdistelmätoiminto, jos käytössä) ja jatka paistamista noin 2 tuntia tai kunnes sisälämpötila on noin 75 °C.

Lepuuta ja tarjoile: Ota rulla uunista ja anna sen levätä folion alla vähintään 30 minuuttia ennen leikkaamista. Viipaloi runsaan sentin paksuisiksi annospaloiksi ja tarjoile lämpimänä Paahdetun tattikastikkeen kera (resepti sivulla 14).



Täytetty broilerinrinta

ANNOSMÄÄRÄ 10	
3 kg	Kariniemen Kananpojan Fileeperhonen, miedosti suolattu (2541)
400 g	sinihomejuustoa
100 g	vaaleaa leipää
50 g	portviiniä
40 g	kuivattua omenaa
	tuoreita yrttejä (esim. timjami, persilja)
	pekonia rullaamiseen
	suolaa ja mustapippuria

Laita uuni höyrytoiminnolle (100 % höyry). Hienonna sinihomejuusto, leipä, portviini ja kuivatut omenat tasaiseksi massaksi. Mausta rouhitulla mustapippurilla ja ripauksella sormisuolaa.

Kuivaa broilerin fileeperhoset talouspaperilla. Aseta leikkuulaudalle tuorekelmua ja broilerinrinnat sen päälle.

Levitä täytemassa ohuelti fileiden päälle. (Säästä tarvittaessa osa täytteestä myöhempää käyttöä varten.)

Rullaa fileet pituussuunnassa tiukalle rullalle kelmun sisään. Sulje päät tiiviisti esimerkiksi keittiöteipillä.

Höyrytä uunissa, kunnes sisälämpötila saavuttaa 72 °C. Jäähdytä nopeasti.

Esillelaitto: Paista rulliin kaunis paistopinta pannulla. Kuumenna ennen tarjoilua. Tarjoile Red Velvet -kastikkeen kera (resepti sivulla 14).



Hasselback-perunat sadonkorjuuteemalla

ANNOSMÄÄRÄ 10	
2,000 kg	pieniä perunoita (esim. siikli)
0,050 l	oliiviöljyä
0,010 kg	murskattua valkosipulia
0,002 kg	hienonnettua rosmariinia
0,280 kg	HK Maakarit® Livornon Luigi -raakamakkaraa (5566)
0,020 kg	polentajauhoja
	merisuolaa ja mustapippuria

Pese perunat ja tee niihin viillot hasselback- tyyliin, leikkaamatta kokonaan läpi.

Mausta perunat oliiviöljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla. Kypsennä 160 °C uunissa noin 30 minuuttia.

Purista makkaramassa kuoresta, murustele ja ripottele perunoiden päälle.

Sekoita polentajauhot ja rosmariini keskenään, ripottele perunoiden pinnalle.

Kypsennä vielä 10-15 minuuttia, kunnes pinta on rapea.



Mustakaali-ruusukaalisalaatti omenalla

ANNOSMÄÄRÄ 10	
0,450 kg	mustalehtikaalia
0,300 kg	ruusukaalia
0,100 kg	retiisiä
0,150 kg	omenaa (esim. Pink Lady)
0,050 kg	paahdettuja manteleita
0,050 kg	gouda-juustoa raasteena

KASTIKE	
0,050 l	sitruunamehua
0,030 kg	dijonsinappia
0,040 kg	salottisipulia
0,005 kg	valkosipulia
0,015 l	oliiviöljyä
10 g	hunajaa
	suolaa ja mustapippuria

Poista mustakaaleista paksut lehtiruodit ja paloittele. Poista ruusukaaleista kanta ja viipaloi ohuiksi. Viipaloi retiisit ohuiksi.

Valmista kastike sekoittamalla kaikki kastikeaineokset keskenään.

Sekoita kastike vihannesten joukkoon. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Anna salaatin tekeytyä hetki. Viimeistele suikaloidulla omenalla, paahdetuilla manteleilla ja gouda-raasteella.

Punajuuri-keltajuurisalaatti ja mustaa seesamikastiketta

ANNOSMÄÄRÄ 10	
1,400 kg	pieniä punajuuria ja keltajuuria
0,100 l	punaviinietikkaa



SEESAMIKASTIKE	
0,050 kg	mustaa seesamitahnaa (tahini)
0,050 kg	majoneesia
0,020 l	extra virgin -oliiviöljyä
0,003 l	paahdettua seesamiöljyä

Keitä juurekset kypsiksi höyryuunissa tai erillisissä kattiloissa.

Kuori ja lohko juurekset. Mausta viinietikalla, suolalla ja mustapippurilla.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja kokoa salaatti.

Sykyinen juures-pekonipiiras karamellisoiduilla sipuleilla

ANNOSMÄÄRÄ 10	
POHJA	
0,500 kg	suolaista piiras pohjaa

SIPULITÄYTE	
0,050 kg	rypsiöljyä
0,200 kg	HK Amerikan Pekoni® -kuutioita (5446)
0,500 kg	keltasipulia, ohuina viipaleina
0,010 kg	valkosipulimurskaa
0,020 kg	dijonsinappia
	hyppysellinen cayennepippuria
0,100 kg	cheddarjuustoa, raastettuna

JUURESTÄYTE	
0,500 kg	myskikurpitsaa
0,200 kg	bataattia
0,050 kg	punasipulia
2	timjaminoksaa
2 rkl	suolatonta voita
	sormisuolaa viimeistelyyn



Painele tai kauli taikina uunivuokaan. **Sipulitäyte.** Lämmitä öljy ja ruskista pekonikuutiot. Lisää sipulit ja ripaus suolaa. Paista miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia, kunnes sipulit ovat pehmeitä ja kullanuskeita.

Lisää valkosipuli ja jatka karamellisointia, kunnes sipulien väri on syvä ja maku makea (yhteensä 25-30 min).

Jos täyte alkaa tarttumaan kiinni pannuun, lisää tilkka kasvislientä tai vettä.

Anna jäähtyä ja lisää joukkoon juustoraaste, sinappi sekä cayennepippuri.

Kasvisten valmistelu. Viipaloi kurpitsa, bataatti ja punasipuli erittäin ohuiksi kiekokoiksi mandoliinilla. Sekoita keskenään ja mausta kevyesti suolalla sekä mustapippurilla.

Levitä sipuli-juustoseos tasaisesti taikinapohjan päälle. Asettele kasvisviipaleet sipulitäyteen pinnalle. Sivele kasvisten pinta oliiviöljyllä.

Paista 175 °C:ssä 45 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä ja kauniisti ruskistuneita.

Sulata voi, lisää joukkoon timjaminlehdet ja sivele piiraan pinta voi-timjaminoksella.



PIKKUJOULU

Joulukauden avauksen carvery-pöytään leikataan tarjolle täytettyä porsaan ulkofilettä tai naudanrintaa. Pikkujoulupöytää täydentävät erilaiset jouluiset lisukkeet ja täyteläiset kastikkeet.





Täytetty porsaankylä

ANNOSMÄÄRÄ 10

3 kg	HK Viljaporsaankylä, suolattu (3831)
300g	huoneenlämpöistä voita
120 g	lehtipersiljää
20 g	tuoretta timjamia
25 g	valkosipulia
50 g	ryynidijonsinappia
60 g	pistaasipähkinöitä
100 g	parmesaania
50 g	vaaleaa leipää

Hienonna lehtipersilja ja timjami. Raasta valkosipuli. Lisää kaikki täyteen ainekset kutteriin tai monitoimikoneeseen: yrtit, valkosipuli, dijonsinappi, pistaasit, parmesaani ja leipä. Sekoita tasaiseksi massaksi. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Leikkaa porsaankylä auki levyksi. Levitä täytemassa tasaisesti lihan pinnalle. (Säästä osa täytteestä tarvittaessa myöhempään käyttöön.)

Rullaa filee tiukaksi rullaksi ja sido paistinarulla.

Ruskista filee kauttaaltaan pannulla tai uunissa. Kypsennä 145 °C uunissa, kunnes sisälämpötila on 70 °C.

Anna vetäytyä hetki ennen viipalointia. Tarjoile Lohenmäti-veloutén kera (resepti sivulla 14).



Naudanrinta karamellisoidulla sipulilla

ANNOSMÄÄRÄ 10

2,000 kg	HK Ylikypsä naudanrinta (7619)
0,400 kg	karamellisoitua sipulia
0,100 kg	kalamata-oliiveja murskattuna
0,030 kg	anjovisfileitä hienonnettuna
0,020 kg	rosmariininoksia
	ruskistettua voita
	suolaa ja mustapippuria

Kuumenna uuni 145 °C yhdistelmätoiminnolle (30 % höyry).

Sekoita karamellisoitu sipuli, murskatut oliivit, anjovis ja rosmariini.

Mausta naudanrinta mustapippurilla ja levitä seos sen päälle.

Lämmitä uunissa, kunnes sisälämpötila on 70 °C.

Valele ruskistettulla voilla. Tarjoile Punaviinikastikkeen kera (resepti sivulla 14).



Palsternakka-punajuurigratiini

ANNOSMÄÄRÄ 10

0,800 kg	punajuuria
0,800 kg	palsternakkaa
0,200 kg	HK Amerikan Pekoni® -kuutioita (5446)
0,020 kg	valkosipulia, murskattuna
0,150 kg	appelsiinia
3	oksaa tuoretta rosmariinia
0,050 kg	voita
0,300 kg	ranskankermaa
0,500 l	kuohukermaa
0,200 kg	vuohenjuustoa

Kuumenna uuni 180 °C:een.

Viipaloi punajuuret ja palsternakat 3–4 mm:n viipaleiksi. Mausta viipaleet suolalla. Lado ne kerroksittain voideltuun vuokaan yhdessä pekonikuutioiden kanssa.

Laita kerma, ranskankerma, kokonaiset valkosipulinkynnet ja rosmariininoksat kattilaan. Kuumenna kiehumispisteeseen. Raasta joukkoon appelsiinin kuori ja mausta suolalla ja mustapippurilla.

Kaada kerma-rosmariiniseos kasvien päälle. Paina viipaleet nesteen alle ja murustele vuohenjuusto pinnalle. Asettele rosmariininoksat mukaan.

Peitä vuoka tiiviisti foliolla ja paista uunissa 40–45 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä.

Anna vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua.



Paahdettua savojinkaalila, Gruyère-juustoa ja hasselpähkinöitä

ANNOSMÄÄRÄ 10

0,150 l	kuorittuja hasselpähkinöitä
2,000 kg	savojinkaalila
0,200 kg	Gruyère-juustoa, raastettuna
0,030 kg	maissitärkkelystä
0,500 l	kuohukermaa
0,300 l	Kivikylän Sooci Paahdettu kanaliemi (7504)
0,050 kg	dijonsinappia
0,030 kg	valkosipulimurskaa
2	sitruunan kuori
	suolaa ja mustapippuria
0,150 kg	parmesaanijuustoa, hienoksi raastettuna (n. 3 dl), sekä lisää tarjoiluun
0,025 l	tuoretta persiljaa, hienoksi silputtuna

Paahda hasselpähkinät, jäädytä ja murskaa karkeasti. Leikkaa savojinkaalila puoliksi kannan kautta. Leikkaa puolikkaat 6–8 lohkoon niin, että kanta pitää lohkot koossa.

Valmista gratinointikastike: yhdistä kerma ja kanaliemi, sekoita maissitärkkelys joukkoon. Kuumenna kiehuvaaksi, kunnes seos saastuu. Mausta dijonsinapilla, valkosipulilla, sitruunankuorella, suolalla ja mustapippurilla. Lisää lopuksi juustot ja sekoita tasaiseksi.

Nosta kaalilohkot voideltuun uunivuokaan. Kaada juustokastike niiden päälle ja viimeistelee raastetulla parmesaanilla.

Paista 160 °C:ssa noin 30–35 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskistunut.

Viimeistelee annos: sekoita silputtu persilja, paahdetut hasselpähkinät, ja loput sitruunankuoresta. Lusikoi valmiin gratiinin päälle.



Ruusukaalit, gochujang-chilitahnaa ja ruskistettua voita

ANNOSMÄÄRÄ 10

1,500 kg	ruusukaaleja
0,020 l	oliiviöljyä
0,100 kg	suolatonta voita
0,100 kg	gochujang-chilitahnaa
0,050 kg	vaahterasirappia
0,050 l	sitruunamehua
0,030 kg	kevätsipulilla, hienonnettuna
	raastettua sitruunankuorta
	sormisuolaa ja mustapippuria

Puhdista ruusukaalit ja levitä ne uunipellille. Mausta suolalla, pippurilla ja oliiviöljyllä.

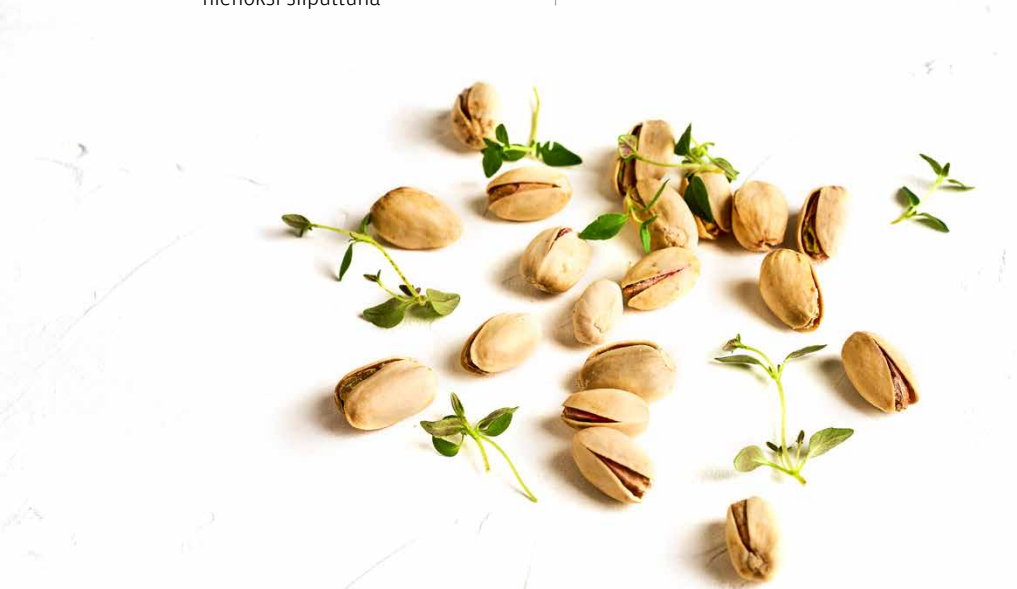
Paahda 180 °C:ssa noin 16–18 minuuttia, kunnes kaalit saavat väriä ja rakenne pehmenee.

Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä. Keitä, kunnes heraproteiinit ruskistuvat ja voi tuoksuu pähkinäiseltä (noin 5–8 min).

Nosta voi liedeltä ja sekoita joukkoon gochujang ja vaahterasirappi. Lisää sitruunamehua.

Yhdistä paahdetut ruusukaalit ja kastike. Sekoita, kunnes kaalit ovat kauttaaltaan kuorrutettuja.

Nosta tarjoiluastiaan ja viimeistelee kevätsipulilla, raastetulla sitruunankuorella ja sormisuolalla.



JOULU

Täydellisesti paistettua kinkkua, omenamiso-glaseerattua kalkkunanrintaa, pekonisia duchesse-perunoita ja endiivisalaattia - herkulliset joulun maut koottuna lautaselle.



Kalkkunanrinta omenamiso-glaseerauksella

ANNOSMÄÄRÄ 10

3,000 kg **Kariniemen Kalkkunan Juhlafilee rosépipuri** (2727)
 0,500 kg omenamehua
 0,225 kg ruokosokeria
 0,125 kg vaahterasiirappia
 0,125 kg omenaviinietikkaa
 0,015 kg raastettua inkivääriä
 0,030 kg vaaleaa misotahnaa
 2 kpl punaista omenaa, viipaloituna kokonaisia neilikoita suolaa ja mustapippuria

Laita kattilaan omenamehu, ruokosokeri, siirappi, etikka, inkivääri ja misotahna. Keitä n. 20 minuuttia, kunnes noin ¼ nesteestä on haihtunut ja seos hieman paksuuntunut.

Kuumenna uuni 200 °C:een.

Paista kalkkunan pintaan kaunis ruskea väri pannulla. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Aseta omenaviipaleet kalkkunan päälle niin, että pinta peittyy. Kiinnitä viipaleet kokonaisilla neilikoilla.

Nosta kalkkunan filee uuniin ja valele glaseerauksella noin 10 minuutin välein. Jatka, kunnes sisälämpötila saavuttaa 70 °C.

Lisää lopuksi vielä glaseerausta ja anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua. Tarjoile Red Velvet -kastikkeen kera (resepti sivu 14).



Endiivi-romainesalaatti, punasipulia ja appelsiinia

ANNOSMÄÄRÄ 10

KASTIKE

0,050 l oliiviöljyä
 0,050 l appelsiinimehua
 0,050 l sherryviinietikkaa
 10 g hunajaa
 merisuolaa
 rouhittua mustapippuria

LISÄKSI

0,150 kg appelsiinilohkoja
 0,120 kg punaisia ja valkoisia endivejä, lehdet eroteltuina
 0,100 kg pientä sydänsalaattia (romaine), lehdet eroteltuina
 0,100 kg **Mäkitalon Farmi Pikkelöityä punasipulia** (7564)
 0,035 kg persiljaa
 0,050 kg goudajuustoa, raastettuna

Yhdistä oliiviöljy, appelsiinimehu ja sherryviinietikka. Mausta merisuolalla ja mustapippurilla.

Lisää kastikkeeseen appelsiinilohkot, endiivit, romaine, pikkelöity punasipuli ja persilja. Sekoita, kunnes ainekset ovat kauttaaltaan kastikkeen peitossa.

Nosta salaatti tarjoiluastiaan, jättäen ylimääräinen kastike kulhoon.

Ripottele päälle raastettu gouda ja viimeistele halutessasi vielä mustapippurilla.



Duchesse-perunat ja pekonia

ANNOSMÄÄRÄ 10

0,800 kg **HK Perunamuusia** (7931)
 0,080 kg keltuaisia
 0,030 kg ruskistettua voita
 raastettua muskottipähkinää
 0,180 kg **HK Amerikan Pekoni® -kuutioita** (5446)

Sekoita keltuaiset, ruskistettu voi ja raastettu muskottipähkinä kylmän perunamuusin joukkoon. Notkista tarvittaessa.

Levitä pekoni kuutiot uunipellille leivinpaperin päälle. Paista uunissa kunnes pekoni on rapeaa.

Laita perunaseos pursotin pussiin ja pursota pekoni päälle kauniita ruusukkeita.

Paista 180 °C:ssa noin 8-10 minuuttia, kunnes perunat ovat kauniin kullanruskeita ja viimeistele pekoni murulla.



Kastikkeet kruunaavat juhla-aterian



Grand Veneur -kastike

Grand veneur -kastike on ranskalainen klassikko, joka valmistetaan paahdetusta lihaliemestä ja maustetaan mustapippurilla, katajanmarjoilla sekä mustaherukalla. Kastike viimeistellään kermavaahdolla mikä antaa kastikkeelle hienostuneen, samettisen koostumuksen ja upean maun.

- ANNOSMÄÄRÄ 10
- 0,05 l

2

0,01 kg

0,01 l

0,5 l

0,1 l

4

1 l

0,1 kg

0,1 kg

0,03 kg

0,5 l

kokonaisia mustapippureita

sipulia mirepoix

valkosipulia

rypsiöljyä

punaviiniä

konjakkia

rosmariinin oksaa

Kivikylän Sooci Demi glace (7502)

mustaherukkahyytelö

voita

Worcestershire kastiketta

suolaa

kuohukermaa kevyesti

vaahdotettuna

Paahda pippurit kuivalla pannulla ja sipulit sekä öljy. Jatka paahtamista, kunnes sipulit ovat ruskistuneet. Lisää punaviini, konjakkia sekä rosmariini. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä kasaan, kunnes nesteen määrä on vähentynyt puoleen. Lisää lihalieimi ja kerma ja kiehauta uudelleen. Anna kiehua hiljalleen 10 min, siivilöi

Vatkaa kastikkeen joukkoon mustaherukka-hyytelö, voi ja worcesterinkastike. Viimeistele kermavaahdolla.

Paahdettu tattikastike

Metsän herkut kastikkeena.

- ANNOSMÄÄRÄ 10
- 2 l

0,2 l

0,05 l

0,8 kg

0,25 kg

0,04 kg

0,01 kg

0,01 kg

0,8 l

0,2 kg

Kivikylän Sooci Sieniliemi (7511)

valkoviiniä

valkoviinietikkaa

tatteja (kuutioituna)

salottisipulia (mirepoix)

valkosipulia (puolitettuna)

tuoretta rosmariinia (hienonnettuna)

tuoretta timjamia (hienonnettuna)

kermaa

voita

suolaa, pippuria

Paahda sipulit ja tatit voissa, kunnes ne alkavat karamellisoitua. Lisää valkoviini ja etikka. Keitä lähes kuivaksi. Lisää yrtit ja sieniliemi. Keitä, kunnes määrä on redusoitunut noin puoleen. Lisää kerma ja aja hienoksi sauvasekoittimella. Mausta suolalla ja pippurilla. Suurusta tarvittaessa.

Lohenmäti-velouté

Kastike toimii myös spagettikastikkeena. Jap-nissa suosittu annos - useimmiten käytetään suolattua lohenmätä.

- ANNOSMÄÄRÄ 10
- 0,08 kg

0,065 kg

1 l

0,02 kg

0,15 kg

0,300 l

voita

vehnäjauhoja

Kivikylän Soocipaahdettu juuresliemi (7505)

ruohosipulia (hienonnettuna)

lohenmätää

ranskakermaa

suolaa, pippuria

Kuumenna voi kattilassa. Kypsennä jauhot miedolla lämmöllä voissa ilman ruskistamista. Lisää juuresliemi vähitellen koko ajan vatkatén. Anna hautua n. 30 min. Lisää ranskankerma, kuumenna kiehuvaksi ja siivilöi.

Viimeistele ruohosipulilla, lohenmädillä ja pippurilla.

Punaviinikastike paahdetulla luuytimellä

Legenda jo syntyessään.

- ANNOSMÄÄRÄ 10
- 1 kg

2 l

10

5

2

0,1 kg

0,03 kg

naudan ydinluuta (halkaistuna)

Kivikylän Sooci punaviinikastike (7501)

oksaa timjamia

neilikkaa

tähtianista

voita

hunajaa

Paahda ydinluut 150 °C uunissa noin 45 minuuttia.

Keitä punaviinikastiketta yhdessä timjamin ja mausteiden kanssa miedolla lämmöllä paiston ajan. Siivilöi liemi. Kaavi luuydin kastikkeen joukkoon, lisää voi ja aja tasaiseksi sauvasekoittimella.

Red Velvet -kastike

Klassinen kana- tai kasvisliemeen ja punajuurimehuun valmistettu punajuurikastike on täyteläisen hapokas ja monipuolinen kastike paistetuille lihoille ja kanaruuille.

- ANNOSMÄÄRÄ 10
- 0,05 l

0,5 l

0,015 kg

0,5 l

1,5 l

1,5 l

0,1 kg

valkoviinietikkaa

valkoviiniä

valkosipulia

Kivikylän Sooci paahdettu kanaliemi (7504)

punajuurimehua

kuohukermaa

voita

suolaa, mustapippuria

tuoretta rakuunaa (hienonnettuna)

Lisää valkoviinietikka, valkoviini ja valkosipuli kuumaan kattilaan. Keitä, kunnes jäljellä on noin puolet alkuperäisestä määrästä.

Lisää kanaliemi ja punajuurimehu. Keitä jälleen, kunnes määrä on puolittunut. Lisää kerma ja jatka keittämistä, kunnes kastike saostuu.

Viimeistele kastike lisäämällä voi, mausteet ja hienonna tasaiseksi sauvasekoittimella.

Juhla-ajan 2025 tuotevalikoima

Nro	Tuote	Erityisruokavaliot	Paino	Kuluttajapakkauksen EAN	Myyntierän EAN	Saatavilla 2024
VALMIIKSI KYPSENNETYT KINKUT						
6426	HK Gourmet Juhlakinkku kypsä viipaloitu	G, L, M	0,44 kg	6409100064266	6409100164263	29.10.2025-23.12.2025
5464	HK Juhlakinkku viipaloitu	G, L, M	1 kg	6409100054649	6409100054649	29.10.2025-6.1.2026
6034	HK Joulun Juhlakinkku, viipaloitu	G, L, M	2,5 kg	6409100060343	6409100060343	29.10.2025-23.12.2025
4588	HK Juhlakinkku, potkaton	G, L, M	6-8 kg	2391458800006	6409100145880	29.10.2025-23.12.2025
7591	HK Juhlakinkku kypsä	G, L, M	2,1-2,6 kg	2391759100003	6409100075910	29.10.2025-23.12.2025
3414	HK Pikukinkku kypsä	G, L, M	1 kg	6409100034146	6409100134143	29.10.2025-23.12.2025
TUORESUOLATUT KINKUT						
3826	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton	G, L, M	6x 1,5-3 kg	2391382600000	6409100238261	24.10.2025-23.12.2025
3500	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton	G, L, M	4x 3,5-4,5 kg	2391350000009	6409100235000	24.10.2025-23.12.2025
3632	HK Viljaporsaan Juhlakinkku luuton tuore	G, L, M	4x 4-6 kg	2391363200007	6409100236328	12.12.2025-23.12.2025
3940	HK Viljaporsaan Juhlakinkku luuton iso tuore	G, L, M	3x 6-8 kg	2391394000003	6409101239403	12.12.2025-23.12.2025
3941	HK Viljaporsaan Juhlakinkku potkalla, tuore	G, L, M	3x 6-8 kg	2391394100000	6409100239411	12.12.2025-23.12.2025
1105	HK Joulukinkku 1/1, tuore	G, L, M	2x 10-12 kg	2491110500005	6409100211059	12.12.2025-23.12.2025
PAKASTEKINKUT						
3830	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton, pakaste	G, L, M	6x 1,5-3,0 kg	2391383000007	6409100138301	1.10.2025-23.12.2025
3825	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton, pakaste	G, L, M	4x 3,0-4,5 kg	2391382500003	6409100238254	1.10.2025-23.12.2025
1707	HK Juhlakinkku, pieni, pakaste	G, L, M	6x 2-4 kg	2391170700004	6409100217075	1.10.2025-23.12.2025
3655	HK Juhlakinkku luuton, pakaste	G, L, M	4x 4-6 kg	2391365500006	6409100236557	1.10.2025-23.12.2025
1705	HK Juhlakinkku, luuton, Iso, pakaste	G, L, M	3x 6-8 kg	2391170500000	6409101217050	1.10.2025-23.12.2025
1698	HK Kinkkurulla, rasvaton, pakate	G, L, M	6x 2-3,5 kg	2391169800005	6409100116989	1.10.2025-23.12.2025
1646	HK Juhlakinkku potkalla, pakaste	G, L, M	3x 6-8 kg	2391164600006	6409100216467	1.10.2025-23.12.2025
1205	HK Joulukinkku 1/1, pakaste	G, L, M	2x 10-12 kg	2491120500002	6409100212056	1.10.2025-23.12.2025
KALKKUNAT						
7590	Kariniemen Kalkkuna filee viipaloitu	G, L, M	1 kg	6409100075903	6409100075903	jatkuvasti
2371	Kariniemen Kalkkunan savustettu filee	G, L, M	n. 0,8 kg	2377237100000	6407720123714	29.10.2025-6.1.2026
2176	Kariniemen Kalkkunan filee, maustamaton	G, L, M	n. 1,1 kg	2391217600007	6409100121761	jatkuvasti
2088	Kariniemen Kalkkunan fileerulla	G, L, M	1 kg	6407720020884	6407720120881	jatkuvasti
2727	KariniemenKalkkunan juhlafilee rosépiippuri	G, L, M		2391272700001	6409100127275	
PAISTOVALMIIT LAATIKKOMASSAT JA VALMIIT JOULULAATIKOT						
7050	HK Imelletty perunalaatikko, pakaste	L	3x 2,5 kg	6409100070502	6409100270506	1.10.2025-23.12.2025
7054	HK Paistovalmis imelletty perunalaatikkomassa, pakaste	L	4x 2,5 kg	6409100070540	6409100270544	1.10.2025-23.12.2025
7331	HK Porkkanalaatikko, pakaste	G, L	2x 2,8 kg	6409100073312	6409100273316	1.10.2025-23.12.2025
7254	HK Paistovalmis porkkanalaatikkomassa, pakaste	G, L	4x 2,5 kg	6409100072544	6409100272548	1.10.2025-23.12.2025
7332	HK Lanttulaatikko, pakaste	G, L, M	2x 2,8 kg	6409100073329	6409100273323	1.10.2025-23.12.2025
7235	HK Paistovalmis lanttulaatikkomassa, pakaste	G, L, M	4x 2,5 kg	6409100072353	6409100272357	1.10.2025-23.12.2025
MUUT JOULUISET HERKUT						
6402	HK Kalaasi Lihahyytelö	G, L, M	n. 0,9 kg	2391640200003	6409100164027	29.10.2025-23.12.2025
6429	HK Kalaasi Maksapasteija	G, L	n. 0,9 kg	2391642900000	6409100164294	29.10.2025-23.12.2025
4550	HK Maksapasteija (sis. kalaa)	G, L	n. 2,3 kg	2391455000003	6409100145507	29.10.2025-23.12.2025
7732	HK Karjalanpaisti	G, L, M	3 kg	6409100077327	6409100077327	jatkuvasti
7552	HK Sienisalaatti	G, L, M	3 kg	6409100075521	6409100175528	jatkuvasti
7177	HK Rosolli	G, L, M	3 kg	6409100071776	6409100171773	29.10.2025-23.12.2025



HKFOODS

FOOD SERVICE

Asiakaspalvelu 010 570 130
(palveluaika arkisin 7.30-15.30)
Väinö Tannerin tie 1, PL 49 01511 Vantaa
www.hkfoodservice.fi
#kokosuomenruokalista



hkfoodservice

