



MEAT & FIRE BBQ

HKFOODS | FOOD SERVICE

BERNER



MEAT & FIRE BBQ 2025

- Suomen suurimmat grillikauden avajaiset paketoituna yksiin kansiin

Meat & Fire on koko kansan BBQ-juhla, joka yhdistää grillaukseen intohimoisesti suhtautuvia alan ammattilaisia ja grillauksen harrastajia. Suomen persoonallisin grillijuhla keräsikin tänä vuonna Helsingin Olympiastadionille satoja grillauksesta kiinnostuneita yhteen inspiroitumaan, oppimaan uutta ja nauttimaan ainutlaatuisista makuelämyksistä.

Meat & Fire BBQ on yhteistyön ja yhteisöllisyyden voimannäytös. Tapahtuma on tehty yhteistyökumppaneiden kanssa ”rakkaudesta lajiin”, tavoitteena viedä suomalainen BBQ-kulttuuri uudelle tasolle. Tapahtuman sydämessä ovat Signature-maisteluannokset,

jotka huippukokit valmistavat avotulella, hiilillä tai savustamalla. Maisteluannoksissa tulevat esille erilaiset inspiroivat valmistusmenetelmät ja raaka-aineiden monipuolinen käyttö. Olemme paketoineet Meat & Fire 2025 -tapahtuman huippugrillaajien Signature-annokset tähän reseptikoosteeseen, jotta mahdollisimman monella olisi mahdollisuus inspiroitua näistä taidonnäytteistä.

Sami Rekola, HKFoods & **Matti Hurttia**, Berner



meatandfirebbq.fi

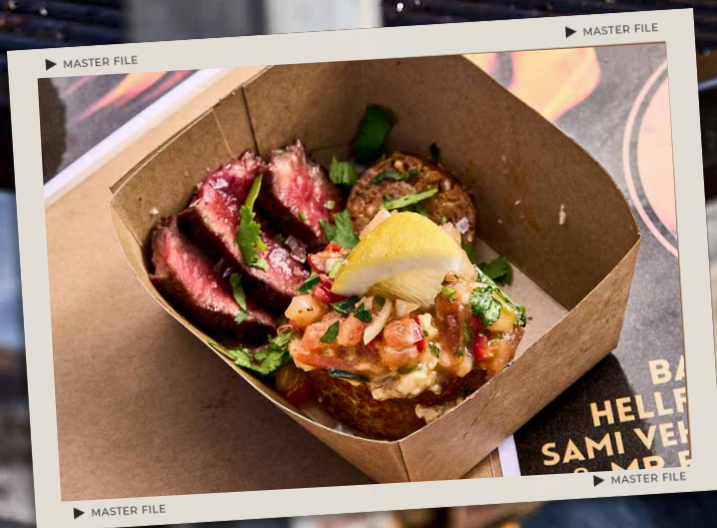
Bad Bone Tomahawk on HellFire

HK:n 6 viikkoa dry age -kaapissa raaka-kypsytetty tomahawk-steikki grillattuna HellFire-asadolla ja teriyaki-viskiglasella. Tarjolla lisäksi tulella paahdettua maalaispatonkia savustetulla luuytimellä sekä raikasta ja tulista Pebreä (Chileläinen salsa).

VALMISTAJA: Bad Bone Barbeque - Sami Vehviläinen ja Petteri Ratas



bad_bone_barbeque



ANNOSMÄÄRÄ 10

HK NAUDAN FILEESELKÄ,
MEAT & FIRE SPECIAL CUT LIMITED EDITION
(6 viikkoa dry aged)

Grillataan HellFire-asadolla.
Glaseerataan Kikkoman Teriyaki-viskikastikkeella.
Tarjoillaan paahdetun maalaispatongin ja savustetun luuytimen kanssa.

PEBRE

- 1 puntti korianteria
- 5 valkosipulinkynttä
- 2 tuoretta Scotch bonnet- tai jalapeno-chiliä
- 1 tl suolaa
- riipaus sokeria
- 0,5 tl mustapippuria
- Kuivattuja savuchilihiutaleita
- 2 pihvitomaattia
- 1,2 dl oliiviöljyä
- 0,8 dl Rajamäen punaviinietikkaa
- 0,5 dl Limmi sitruunamehua
- 0,5 dl Kikkoman soijakastiketta

Tomahawk-steikki grillataan HellFire-asadolla medium-rare-kypsyyteen ja glaseerataan Kikkoman Teriyaki-viskikastikkeella. Patonki paahdetaan grillissä ja savustettu luuydin levitetään lämpimän leivän päälle. Pebre sekoitetaan raaka-aineista ja tarjotaan kylmänä lisukkeena.



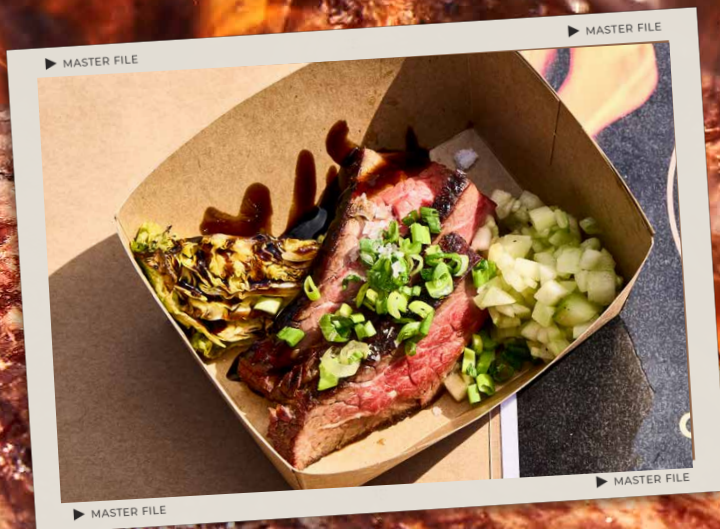
Kimchillä glaseerattua rotukarjan Flanksteakia, omena-kurkkusalaattia ja grillattua gem-salaattia

HK:n rotukarjan flank steak glaseerattuna Kikkoman Kimchi-chilikastikkeella, tarjolla raikas vihreä omena-kurkkusalaatti ja grillattu gem-salaatti Rajamäen viikuna-balsamicolla.

VALMISTAJA: Chef Toni Tuovinen



y_not77



ANNOSMÄÄRÄ 10

FLANKSTEAK

1 kg Tamminen rotukarjan flank steak
suolaa ja pippuria
Kikkoman Kimchi-chilikastiketta

Sous vide 52 °C 4 h, grillataan ja glaseerataan.

OMENA-KURKKUSALAATTI

300 g vihreää omenaa
300 g kurkkua
30 g ruohosipulia
1 dl Limmi limemehua
0,5 dl rypsiöljyä
suolaa ja pippuria

GRILLATTU GEM-SALAATTI

2 kpl gem-salaattia
Rajamäen viikuna-balsamicokastiketta
suolaa ja pippuria

Flank steak kypsennetään sous vide -menetelmällä, grillataan nopeasti ja glaseerataan kimchi-chilikastikkeella. Omena-kurkkusalaatti sekoitetaan raikkaaksi salaatiksi ja gem-salaatit grillataan nopeasti ja maustetaan viikuna-balsamicolla.

Rajamäen

TAMMINEN

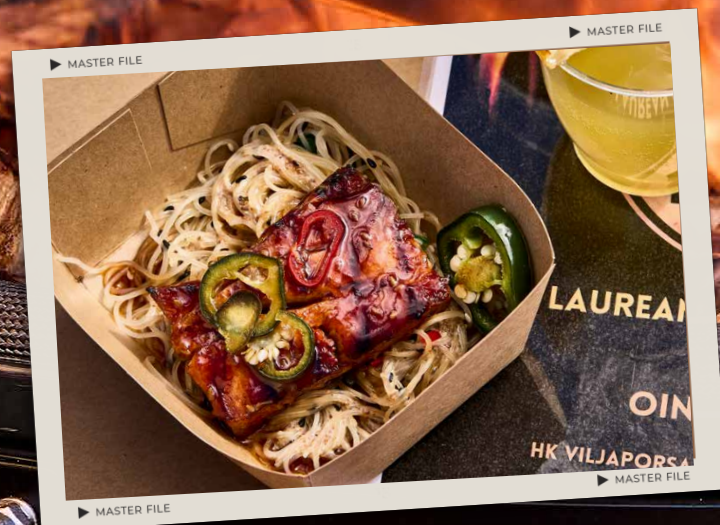
Oink 'n Slurp

HK:n luuton ja nahaton possunkylki paahdetulla seesamiteriyakikastikkeella, tarjolla Kikkoman-lasinuudeleita, mustaa seesamia, kevätsipulia ja maustettua pikkelöityä chiliä Rajamäen pikkelöintiliemessä.

VALMISTAJA: Laurean BBQ Warriors



laurearestonomit



ANNOSMÄÄRÄ 10

POSSUNKYLKI

1 kg	HK Luuton ja nahaton possunkylki
150 g	sokeria
150 g	suolaa

BBQ-KASTIKE

1,5 dl	Kikkoman teriyaki seesamilla
1 dl	Kikkoman teriyaki glaze
2 rkl	Rajamäen liquid hot chiliä
2 rkl	Rajamäen liquid inkivääriä
2 rkl	Rajamäen liquid valkosipulia
0,75 dl	Kikkoman seesamiöljyä
2 rkl	ketsuppia
0,5 dl	tummaa siirappia

NUUDELIT

225 g	lasinuudeleita
25 g	mustia seesaminsiemeniä
25 g	seesaminsiemeniä
160 g	kevätsipulia
0,5 dl	Kikkoman Ponzua
25 g	jalapenoa
25 g	pikkelöityä chiliä (Rajamäen pikkelöintiliemi)

Possunkylki suolataan ja sokerisoidaan, paistetaan kypsäksi ja glaseerataan seesami-teriyakikastikkeella. Lasinuudelit keitetään, maustetaan ponzulla ja seesamilla. Annos viimeistellään pikkelöidyllä chilillä ja kevätsipulilla.



Rajamäen

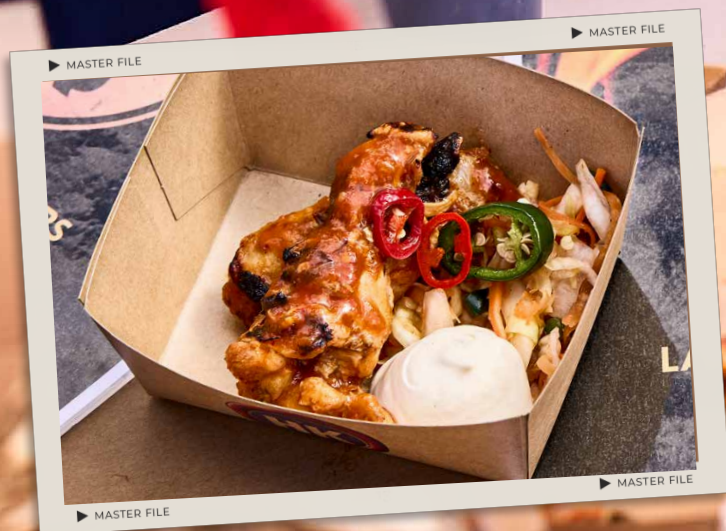
Fermented Wingman

Kariniemen wingsit glaseerattuna Kikkoman Kimchi-chilikastikkeella ja Rajamäen luomuetikalla. Tarjolla tuoreen ananaksen ja creme fraichen kastiketta sekä kimchiä kevätkaalista ja porkkanasta.

VALMISTAJA: Team Kariniemen Laurea BBQ Warriors



laurearestonomit



ANNOSMÄÄRÄ 10

WINGSIT

1,1 kg	Kariniemen Kananpojan siipipala
1 dl	Kikkoman Kimchi-chilikastiketta
0,5 dl	Rajamäen luomu omenaviinietikkaa
0,5 dl	Rajamäen luomu liquid valkosipulia
0,5 dl	Rajamäen luomu liquid hot chiliä
0,5 dl	tuoretta ananasta
270 g	creme fraichea
10 g	nestemäistä savua

KIMCHI

0,5 dl	Kikkoman Kimchi-chilikastiketta
200 g	kevätkaalia
75 g	porkkanaa
50 g	kevätsipulia
20 g	chiliä
20 g	jalapenoa

Wingsit paistetaan rapeiksi ja glaseerataan kimchi-chilikastikkeella ja omenaviinietikalla. Ananas ja creme fraiche soseutetaan kastikkeeksi. Kimchi valmistetaan kevätkaalista, porkkanasta ja chilistä sekoittamalla kastikkeet ja vihannekset keskenään.



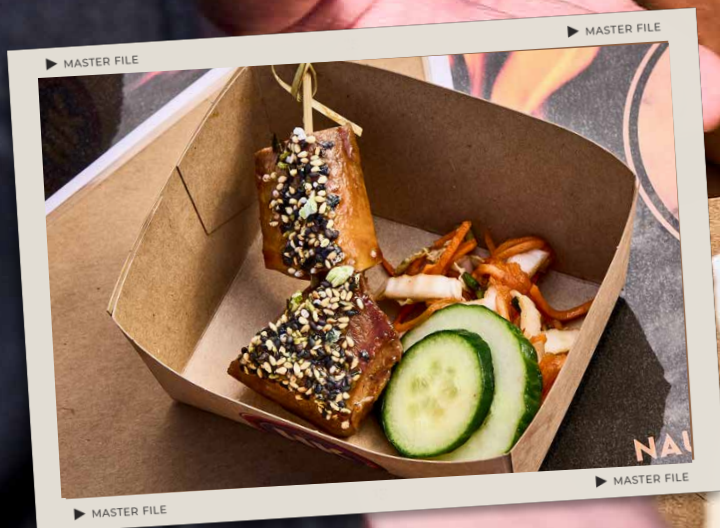
Naudan kieltä BBQ Ponzu, Furikakea ja tuore kimchiä

HK:n naudan kieltä BBQ-ponzu-glasella,
tarjolla furikake-mausteseoksella
viimeistelyä riisiä ja tuoretta kimchiä
Rajamäen etikalla ja Kikkoman-
kastikkeilla maustettuna.

VALMISTAJA: Veljekset Ponteava, Mika Roito



mikaroito



ANNOSMÄÄRÄ 10

1 kg	HK Naudan kieltä
230 g	kiinankaalia
100 g	porkkanaa
25 g	kevätsipulia
1 tl	sokeria
10 g	Rajamäen valkoviinietikkaa
50 g	Kikkoman Kimchiä
150 g	kurkkua
0,5 tl	sokeria
1 tl	Rajamäen luomu liquid inkivääriä
2,1 dl	Kikkoman Ponzua
0,5 dl	Kikkoman soijaa
1 dl	Rajamäen valkoviinietikkaa
200 g	siirappia
1 rkl	Kikkoman seesamiöljyä
1 tl	paahdettua valkosipuli-chiliöljyä
5 g	maissitärkkelystä
0,5 prk	furikakea

Naudan kieli keitetään mureaksi ja viipaloidaan. Kieliviipaleet glaseerataan BBQ-ponzukastikkeella. Riisi keitetään ja viimeistellään furikakella. Tuore kimchi tehdään marinoimalla kiinankaali ja porkkana kastikkeessa.



Rajamäen

Street Food Chicken Taco

Street food -tyylinen taco grillatusta Kariniemen kananpojan koipireidestä, pikkelöidystä punakaalista ja makeasta sipulista, maustettuna Poppamiehen tacokastikkeella ja cheddar-jalapeno toppingilla.

VALMISTAJA: Poppamies, Mika Lyly



oy_poppamies

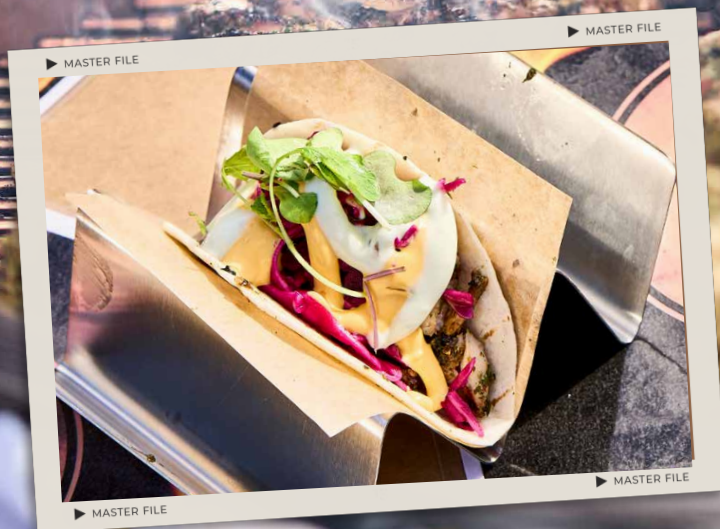


Rajamäen

ANNOSMÄÄRÄ 10

10 kpl	Mission 11 cm vehnätortilloja
500 g	Kariniemen Kananpojan luutonta kananpojan koipireittä
1 dl	Poppamies Taco Lemon-Jalapeno -kastiketta
25 g	Poppamies GrillMix Rubia
10 g	Poppamies Chimichurri-mausteseosta
2,5 dl	Rajamäen pikkelöintilientä + 2,5 dl vettä
100 g	makeaa sipulia
200 g	punakaalia
5 cl	Kikkoman seesamiöljyä
1 dl	Poppamies Jalapeno & Cheddar style toppingia
30 g	korianteria

Kana marinoidaan ja grillataan, jonka jälkeen revitään. Punakaali ja sipuli pikkelöidään. Tortillat täytetään kanalla, pikkelöidyllä kaalilla ja makealla sipulilla, päälle lisätään cheddar-jalapeno-topping ja tuore korianteri.



Garam style Koipinuija-pekoniääröt liekkilaudalla

Kariniemen koipinuijat marinoituna Kikkoman ponzulla, Rajamäen liquid valkosipulilla ja chilillä, käärittynä pekoniin ja kypsennettynä liekkilaudalla, tarjolla parsakimchiä Rajamäen mansikka-viinetikkakastikkeella viimeisteltynä.

VALMISTAJA: G&V Catering - Sami Garam



sami.garam

ANNOSMÄÄRÄ 10

3 kg	Kariniemen Kananpojan koipinuijaa
30	pekoniiviipaleita
1 dl	Kikkoman ponzua
2 cl	Rajamäen liquid valkosipulia
2 cl	mietoa Rajamäen liquid chiliä

PARSAKIMCHI

½	kiinankaalia
200 g	säilykesellerisuikaleita
1	nippu vihreää parsaa
1 cl	Rajamäen liquid valkosipulia
1 cl	mietoa Rajamäen liquid chiliä
1 dl	Rajamäen punaviinietikkaa
	tuoretta korianteria
	Rajamäen mansikka-viinetikkakastiketta

Koipinuijat kypsennetään ja jäädytetään, sitten marinoidaan uudelleen ja kääritään pekoniin. Nuijat grillataan liekkilaudalla savustamalla. Parsakimchi valmistetaan maustamalla parsat, selleri ja kaali sekä viimeistellään mansikka-viinetikkakastikkeella.



Rajamäen

Brasan Bibimbap

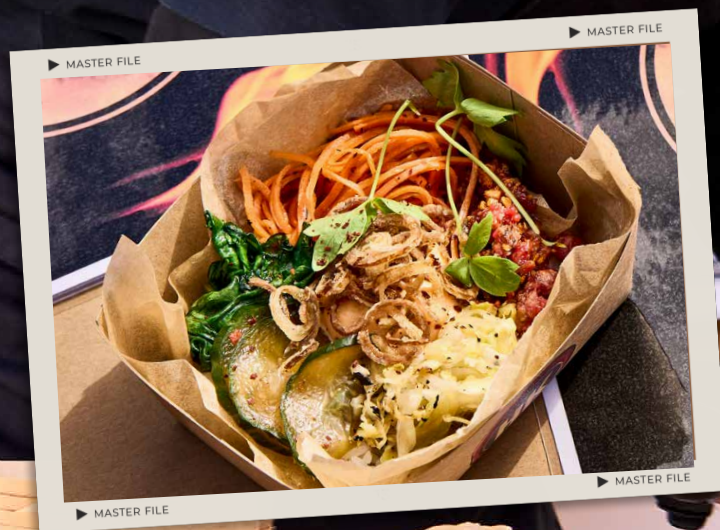
Kevyesti grillattu HK Naudansisäpaisti tartarina, tarjolla keitettyä riisiä, marinoituja kasviksia, rapeaa chiliä ja kimchiä Rajamäen etikalla maustettuna.

VALMISTAJA:

Brasa - Mikko Pakola, Juha Kuusela ja Oliver Lara



mikkopakola



ANNOSMÄÄRÄ 10

1,5 kg	HK Naudansisäpaisti
0,5 kg	hopeasipulia (pikkelöitynä)
0,5 l	Rajamäen väkiviinaetikkaa
2 dl	sokeria
40 g	keltuaisia
50 g	dijonsinappia
0,5 l	öljyä
0,3 kg	porkkanaa
0,3 kg	pinaattia
0,3 kg	kurkkua
0,3 kg	kimchiä
1,5 kg	keitettyä riisiä
	maissitärkkelystä ja öljyä rapealle chilille

Naudansisäpaisti grillataan nopeasti ja leikataan tartariksi. Riisi keitetään ja kasvikset marinoidaan erikseen. Annos koostuu riisistä, tartarista, marinoiduista kasviksista, rapeasta chilistä ja kimchistä.



Rajamäen



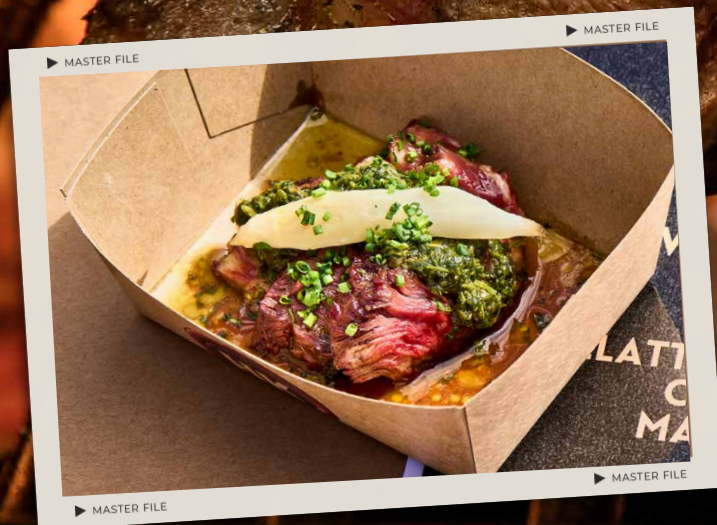
Grillattua marmori entrecotea, chimichurria ja madeirakastiketta

Grillattu HK entrecote, chimichurria,
madeira-kastiketta. Trinxat
varhaisperunoista ja valkoista parsaa.

VALMISTAJA: Mat Distrikt - Janne Ahola



ahola_j



ANNOSMÄÄRÄ 10

ENTRECOTE

1 kg HK Takuumurea naudan entrecotea
suolaa ja pippuria

CHIMICHURRI

50 g korianteria
20 g lehtipersiljaa
12 g oreganoa
5 g valkosipulia
15 g Rajamäen punaviinietikkaa
50 g oliiviöljyä
100 g rypsiöljyä
1 vihreä chili
0,5 punainen chili
limemehua

MADEIRAKASTIKE

0,5 l Madeira-viiniä
0,3 dl Rajamäen punaviinietikkaa
1 l Kivikylän Sooci Demi glace

TRINXAT

0,5 kg varhaisperunaa
1 pnt vihreää parsaa
oliiviöljyä, sitruunankuorta, suolaa

Entrecote grillataan mediumiksi ja maustetaan suolalla
ja pippurilla. Chimichurri sekoitetaan yrteistä ja öljyistä.
Madeirakastike keitetään kasaan viinistä ja lihaliemestä.
Trinxat valmistetaan varhaisperunasta ja parsasta.



Rajamäen



Ramen-sesamiburger ja kirsikka-BBQ-kastiketta

Burger ” Cherry Cola”, ramen-sesamimajoneesia, pikkelöityä sydänsalaatti-omena-fenkolisalaattia, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja cheddarjuustoa.

VALMISTAJA: Ravintola Ehta, Sokos Hotel Puijonsarvi - Harri Lahtinen ja Janne Kantelinen



ravintolaehtha

ANNOSMÄÄRÄ 10

10 kpl hampurilaissämpylöitä
2 kg HK Burgerijauheliha

RAMENMAJO

150 g majoneesia
15 g Kikkoman seesamiöljyä
20 g ramenlientä
7 g mustaa seesaminsientä
20 g valkosipulia (tuore+Rajamäen liquid)

PIKKELÖITY SALAATTI

250 g sydänsalaattia
75 g sinapinsientä
150 g omenaa
50 g fenkolia
Rajamäen pikkeliliemiä

KIRSIKKA-BBQ

150 g Kikkoman Hunaja Teriyaki BBQ
40 g kirsikoita
0,2 l Coca Cola
Rajamäen liquid chili
appelsiininkuorta ja mehua

Majoneesi maustetaan seesamiöljyllä ja ramenliemellä. Salaatti pikkelöidään ja sinapinsiemenet valmistetaan erikseen. Burgeri kasataan pihvistä, seesamimajoneesista, pikkelöidystä salaatista ja cheddarista.



KIKKOMAN®

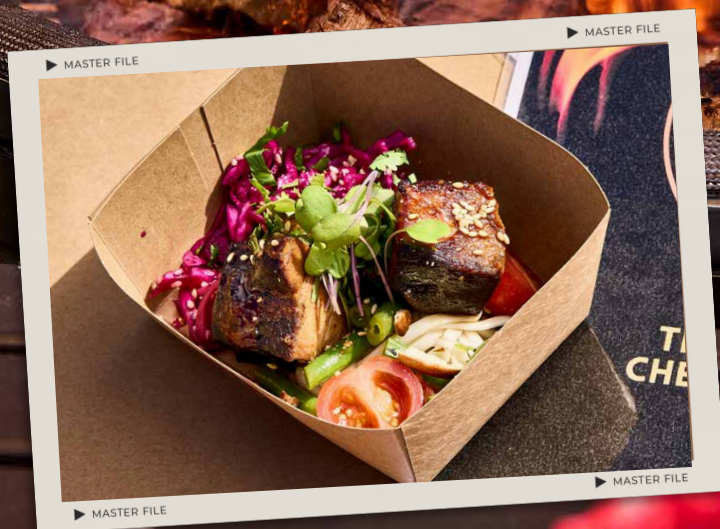
Thaijajai! Porsaankylkeä udon-nuudeleilla ja aasialaisilla mauilla

HK:n luuton porsaankylki grillattuna Kikkoman paahdetulla seesamiöljyllä ja ponzulla, tarjolla udon-nuudeliin ja aasialaisten kasvien kanssa, maustettuna Rajamäen pikkelöintiliemellä ja tuoreilla yrteillä.

VALMISTAJA: Team Mustang - Oskari Lahti



mustanggrill



ANNOSMÄÄRÄ 10

700 g	HK Luutonta porsaankylkeä
50 ml	Kikkoman seesamiöljyä
50 ml	Kikkoman ponzu yuzu
100 ml	Rajamäen pikkelöintiliientä
1 pkt	udon-nuudeleita
100 g	varhaiskaalia
50 g	neulapapuja
50 g	porkkanaa
50 g	kirsikkatomaattia
50 g	vihreää papaijaa
	kalakastiketta
	osterikastiketta
	chiliä
	limeä
	kevätsipulia
	aasialaisia koristeyrtejä

Porsaankylki grillataan seesamiöljy-ponzumarinaadissa ja leikataan annospaloiksi. Udon-nuudelit keitetään ja sekoitetaan grillattujen kasvien kanssa. Annos viimeistellään pikkelöintiliemellä, tuoreilla yrteillä ja mausteilla.



Rajamäen

Lohikäärmemakkaraa, sticky rice ja varhaiskaalia

Parivaljakko Ripe & Pikkis pyöräyttivät tapahtumaan näyttävän lohikäärmemakkaran. Viimeisestä elossa olevasta, meressä sukeltavasta lohikäärmeestä inspiroitunut BBQ - eväs koostuu kotimaisesta porsaanniskasta ja jättikatkaravuista, kotimaisista sienistä, chilitä ja korianterista. Annoksen lisäkkeenä on kimchillä maustettu sticky rice, varhaiskaalia ja majoneesia.

VALMISTAJA: Team Ripe & Pikkis



ripejapikkis



riperockinncooking



ANNOSMÄÄRÄ 10

250 g	jättikatkarapuja
1 kg	HK Viljaporsaan niskaa
250 g	jäämurskaa
30 g	suolaa
25 g	valkosipulia
150 g	siitakesieniä
5 g	chilijauhetta
25 g	inkivääriä
1	puntti korianteria
50 g	Limmi limemehua
2 kpl	limelehtiä
	kalakastiketta

Poista jättikatkaravuista kuoret ja suolet, huuhtelee hyvin ja kuivaa. Pilko porsaan niska karkeasti pienemmiksi paloiksi. Laita katkaravut porsaanliha monitoimikoneeseen ja jauha hienoksi massaksi. Lisää jäämurska, suola ja kalakastike massaan. Jatka sekoittamista, kunnes seos on tasaista ja sitkoa muodostuu.

Hienonna valkosipulinkynnet, siitakesienet ja inkivääri. Lisää ne massaan yhdessä chilijauheen kanssa. Silppua korianteri ja limelehdet hienoksi. Lisää ne massaan limemehun kera. Sekoita kaikki ainekset huolellisesti tasaiseksi massaksi.

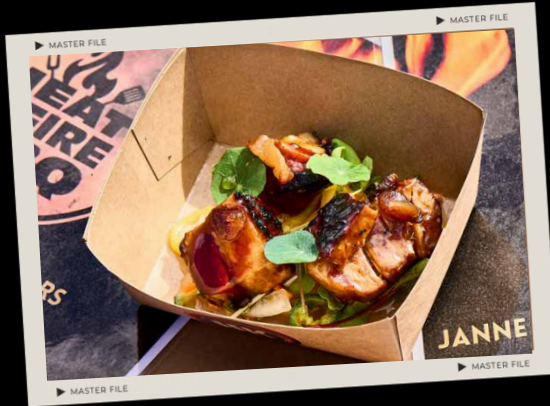
Täytä makkaramassalla puhtaat ja esivalmistellut makkarasuolikasvot (tai vaihtoehtoisesti muotoile pieniksi makkaroiksi käsin).

Kypsennä makkarat joko höyryttämällä n. 70-75 °C sisälämpötilaan ja jäädytä. Viimeistele makkarat kuumassa grillissä.



Possua Vietnamese BBQ, vihreää mangosalaattia Gỏi Xoái, rapeaa valkosipulia sekä umamilientä

VALMISTAJA: Team Brocco Catering



- 800 g HK Porsaan nahatonta kylkeä
- 4 dl Kikkoman Teriyaki glaze
- 2 kpl sitruunaruohon vartta
- 1 sitruunaa
- 3 salottisipulia
- 3 valkosipulin kynttä vettä
- 2 rkl suola

Laita kylki uunivuokaan ja lisää halkaistut sitruunaruohot, salottisipulit, valkosipulit sekä Kikkoman teriyaki glaze. Lisää vettä niin, että kylki peittyy ja lisää suola. Hauduta uunissa 170 °C 2 tuntia. Grillaa kylkipalaa kovalla lämmöllä molemmin puolin. Kuutio kylki ja laita kuutiot foliovuokaan (tai pannulle) ja hauduttele vielä pienellä lömmöllä noin 30 min. Glaseera vielä reilulla Teriyakilla.

MANGO SALAATTI CỎ XOÁI

- 1 kpl vihreää mangoa
- 1/2 kurkkua
- 2 kpl porkkanaa
- 1 kpl punasipulia
- tuoretta chiliä
- 1 valkosipulin kynsi
- 2 tl sokeria
- limeä
- suolaa
- hienonnettua korianteria

Raasta mango, porkkana, punasipuli sekä kurkku raastimen karkealla terällä. Lisää hienonnettua korianteria oman maun mukaan ja sekoita kasvikset keskenään. Sekoita keskenään riisiviinietikka, limen mehu, suola, hienonnettua chili ja valkosipuli sekä sokeri. Mausta salaatti liemellä ja lisää makuja tarvittaessa. Voit myös korvata sokerin esimerkiksi agave-siirapilla.

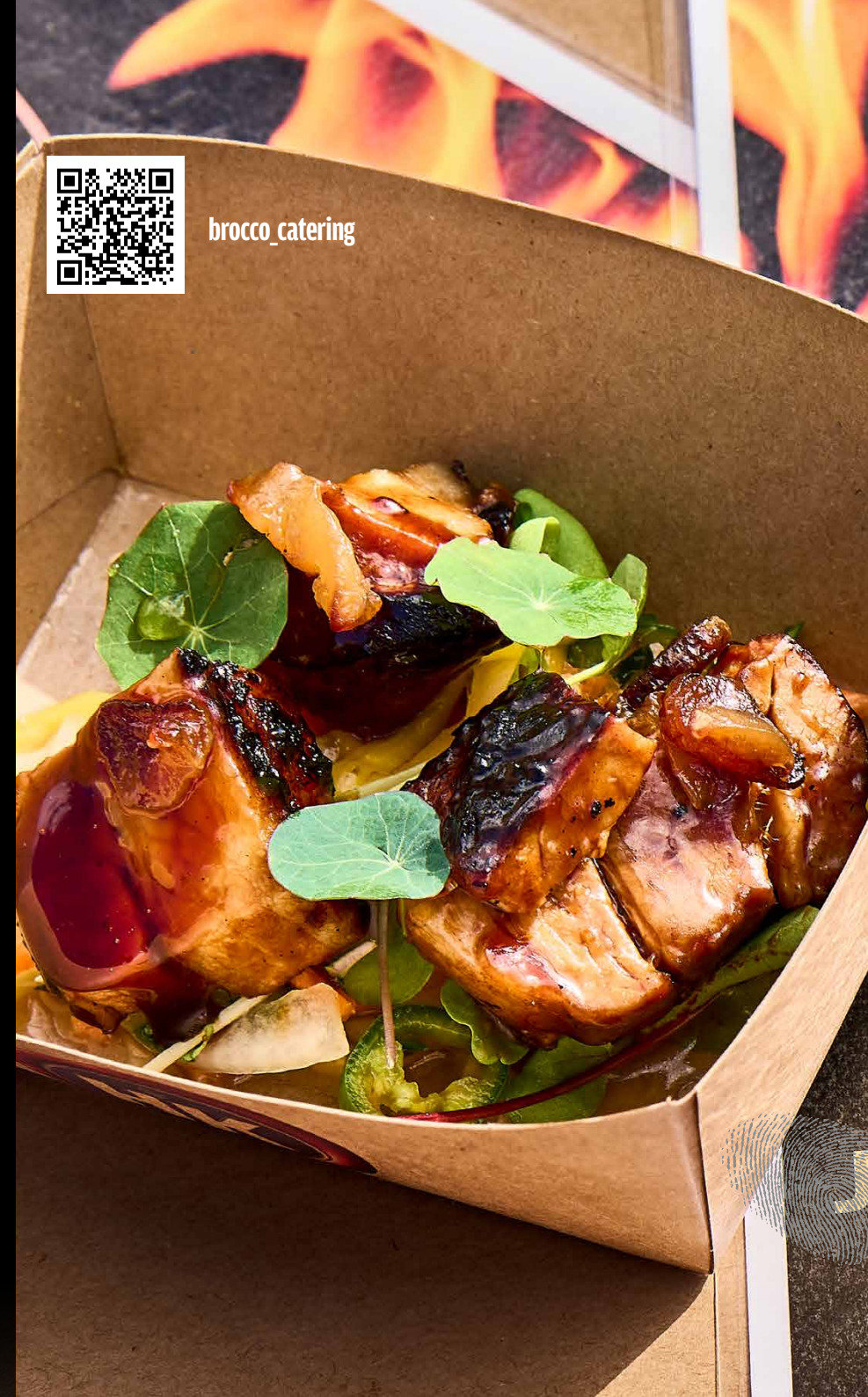
RAPEA VALKOSIPULI

- 2 kpl reilua valkosipulin kynttä
- 2 tkh hunajaa
- rypsiöljyä
- sormisuola

Viipaloi valkosipuli viipaleiksi ja paahda viipaleita miedolla lämmöllä rypsiöljyssä ja hunajassa. Mausta karkisuolalla Umamiliemi Kikkoman Ramen Base. Koristele ruohosipulilla sekä seesamin siemenillä.



brocco_catering





hkfoodservice



berneroy1883

HKFOODS | FOOD SERVICE

Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa. Asiakaspalvelu 010 570 130
www.hk.fi www.kariniemen.fi www.hkfoodservice.fi www.hkfoods.com

YHTEISTYÖKUMPPANIT

