



**MEAT
& FIRE
BBQ**
2026

HKFOODS | FOOD SERVICE

BERNER



MEAT & FIRE BBQ 2026

- Tulta, makuja ja yhdessä tekemistä

Meat & Fire BBQ 2026 kokosi Backaksen Kartanolle suomalaisen grillaus- ja BBQ-kulttuurin huipputaiteilijat sekä intohimoiset harrastajat. Päivän aikana nähtiin inspiroivia grillidemoja, uusia ideoita ja ennen kaikkea nautittiin avotulella valmistetuista makuelämyksistä.

Tähän reseptikoosteeseen on koottu tapahtuman grillaajien ja kokkien parhaat annokset sekä vinkit omaan grilliin. Toivomme, että reseptit innostavat kokeilemaan uutta ja nauttimaan hyvästä ruoasta yhdessä.

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



[meatandfirebbq_fin](#)



Adobo rubilla maustettua Kariniemen Kananpoikaa, grilliananas-hapankaalisalaattia ja rapeaa bataattia

VALMISTAJA: Kira Weckman,
Food designer, HKFoods



hkfoodservice



ANNOSMÄÄRÄ 10

POLLOCHÓN - ADOBO-MAUSTETTUA KANANPOIKAA

- 1,5 kg Kariniemen Kananpojan koipireisi, luuton nahalla miedosti suolattu (2471)
- 0,1 kg Adobo Rub rub-mausteseosta
- 0,2 kg Kikkoman Poke -kastiketta
- 0,2 kg Rajamäen luomuomena-siiderietikkaa
- 0,2 kg ananasmehua

Lisää mausteet kanan joukkoon, sekoita ja anna maustua kylmässä vähintään 8 tuntia. Nosta kanapalat marinadista, kuivaa pintaa hieman ja grillaa nahkapuoli rapeaksi, viipaloi ja tarjoile.

VINKKI! Älä heitä marinadia pois vaan keitä marinadi kasaan ja voit käyttää sitä kanan glaseeraukseen!

Tarjoile Pollochón grilliananashapankaalisalsan ja rapeiden sipsien kera.

GRILLIANANAS-HAPANKAALISALSA

- 0,5 kg tuoretta makeaa ananasta
- 0,5 kg hapankaali
- 0,005 kg Rajamäen Luomu Liquid Chiliä
- 0,02 kg Rajamäen luomuomena-siiderietikkaa
- 0,05 kg Ananasmehu
- 0,011 kg hienoa merisuolaa
- 0,03 kg tuoretta lehtipersiljää
- 0,05 kg tuoretta kevätsipulia

Valuta ja mausta hapankaali Rajamäen Liquid chilillä, Rajamäen omenasiiderietikalla, ananasmehulla ja suolalla. Anna maustua vähintään 8 tuntia.

Kuori ja leikkaa ananas grillattaviksi siivuiksi. Grillaa anakseen herkullinen paistopinta, jäähdytä ja leikkaa ananas pieniksi kuutioiksi. Valuta maustunut hapankaali. Ennen tarjoilua, lisää hapankaalin joukkoon grillatut ananaskuutiot sekä hienonnettua persiljää ja kevätsipulia.

RAPEAA BATAATTIA JA KEITTOBANAANIA

- 50 g bataattisipsejä
- 50 g keittobanaanisipsejä

Voit ostaa tuotteet valmiina tai valmistaa sipsit itse. Vaihtoehtoisesti voit käyttää annokseen perunalastuja.



Rajamäen



SeeSami glaseerattua savustettua naudanposkea ja grillattua inkivääri-kurkkua

VALMISTAJA: Ravinteli Huber,
Pekka Salmela & Mika Roito



ravintelihuber



ANNOSMÄÄRÄ 10

1,2 kg HK Naudanposki

SEESAMIGLASEERAUSKASTIKE

- 25 g Kikkoman Ponzu -sitrussoijakastiketta
- 10 g Kikkoman seesamiöljyä
- 24 g Rajamäen Liquid Inkivääriä
- 20 g Rajamäen riisiviinietikkaa
- 2 dl valkoviinietikkaa

LISÄKSI

- 10 g tuoretta korianteria
- 10 g tuoretta punaista chiliä
- 200 g avomaankurkkua
- 50 g turkkilaista jogurttia
- 10 g vesikrassia



Rajamäen



Porsaan grillikyljystä, grillattua aprikoosisalsaa ja jalapenovoita

VALMISTAJA: Meri-Tuuli Väntsi,
Lucky Tart Catering



luckytartcatering



ANNOSMÄÄRÄ 10

- 1 kg **HK Viljaporsaan luullinen kyljys**
- 3 rkl sipulijauhetta
- 1 rkl sinappijauhetta
- 2 rkl Kikkoman Seesamiöljyä
- 1 dl Kikkoman soijakastiketta
- 1 dl Rajamäen riisiviinietikkaa
- 1/2 dl hunajaa
- 1 sitruunan mehu
- 1 rkl aniksen siemeniä
- n.2 rkl Rajamäen Liquid inkivääri
- n. 2 rkl Rajamäen liquid valkosipuli

APRIKOOSISALSA

- 2 rkl ruokosokeria
- riipaus suolaa
- 4 banaanishalottia
- Rajamäen väkiviinaetikkaa
- 1 kg tuoreita aprikooseja
- 1/2 dl Rajamäen valkoviinietikkaa
- Rajamäen liquid chili -kastiketta
- 1 rkl Kikkoman seesamiöljyä
- sokeria

JALAPENOVOI

- 500 g voita, normisuolainen
- 1 appelsiinin kuoriraaste
- 10 jalapenoa
- riipaus punaista chillirouhetta
- sormisuolaa
- Rajamäen liquid valkosipulia

LISÄKSI

- 5 kpl shisolehtiä



KIKKOMAN® *Rajamäen*



Texas Ash & Oak Flank Steak

VALMISTAJA: Courtyard by
Marriott / Kitchen & Bar



marriott_tampere



ANNOSMÄÄRÄ 10

0,8 kg HK Naudan Flank Steak

MARINADI

70 ml Kikkoman soijaa
20 ml Rajamäen pikkelilientä tai
omenaviinietikkaa
15 g fariinisokeria
2 valkosipulinkynttä, murskattuna
5 g rouhittua mustapippuria
5 g savupaprikaa

PIKKELÖIDYT VIHANNEKSET

250 g punasipulia, ohuina viipaleina
200 g tuorekurkkua, pieninä kuutioina
tai puolikkaina
50 g tuoretta jalapenoa,
ohuina renkaina
200 ml Rajamäen pikkelilientä
100 g sokeria

SAVUSTETTU SIPULIMAJONEESI (Ash & Oak Mayo)

200 g Hellmann's majoneesia
100 g punasipulia
½ kevätsipulinippu (n. 50 g),
grillattuna
10 g ruohosipulia hienonnettuna

VIIMEISTELY

150-200 g kirsikkatomaatteja
riipaus savusuolaa tai sormisuolaa
mustapippuria

VALMISTUS

1. Marinoi flank steak

Sekoita marinadin ainekset. Hiero marinadi
flank steakille ja anna maustua jääkaapissa
vähintään 4 tuntia, mielellään yön yli.
Ota liha huoneenlämpöön noin 30-45
minuuttia ennen grillausta.

2. Tee pikkelöidyt vihannekset

Viipaloi punasipuli, jalapeno ja kurkku.
Kuumenna pikkeliliemi kevyesti yhdessä
sokerin kanssa, kunnes sokeri sulaa.
Kaada neste vihanneksen päälle ja anna maustua
vähintään 1 tunti, mielellään useampi tunti.

3. Savustettu sipulimajoneesi

Grillaa tai hiillosta punasipuli kovalla lämmöllä
niin, että se saa kunnolla väriä ja hieman
palanutta aromia.
Anna jäähtyä.
Blendaa sipuli yhdessä majoneesin kanssa
sileäksi tahnaksi. Mausta mustapippurilla.

4. Grillaa flank steak

Kuumenna hiiligrilli erittäin kuumaksi.
Grillaa flank steak suoralla lämmöllä noin:
3-4 min / puoli medium rare
4-5 min / puoli medium
Anna levätä 8-10 minuuttia.
Viipaloi erittäin ohuesti poikkisyin.

5. Grillaa vihannekset

Hiillosta kevätsipuli nopeasti grillissä.
Halutessasi grillaa myös kirsikkatomaatteihin
kevyt blister-pinta.



Rajamäen



BBQ-tötterö

VALMISTAJA: Bigshop.fi



bigshop.fi



IG: bigshop.fi



MEAT
& FIRE
BBQ

ANNOSMÄÄRÄ 10

1 kg	HK Viljaporsaan kassler
10 kpl	pieniä jäätelövohveleita
0,05 kg	Poppamies Pekonisuola
1 kg	HK Perunasalaatti
400 g	HK Amerikan Pekoni®
0,05 l	Rajamäen vaalea balsamietikka
0,05 l	Kikkoman luomusoijaa
0,05 l	Rajamäen omenaviinietikka
0,1 l	makeaa omenamehua
0,025 kg	Poppamies Burger & Ribs Rub
0,2 l	Poppamies Smoky Apple BBQ-kastike

LISÄKSI

0,1 l	Rajamäen viikunabalsamikastike
0,5 kg	majoneesia
0,1 kg	ruohosipulia
0,1 kg	punasipulia
0,5 l	Rajamäen 123 lientä



KIKKOMAN® *Rajamäen*





MEAT & FIRE BBQ



Asado del Hellfire

VALMISTAJA: Bad Bone Barbeque -
Sebastian "Mr Beef" Santibanez, Tomi Suntio,
Petteri Ratas & Sami Vehviläinen



bad_bone_barbeque



hellfirecharcoal.fi



ANNOSMÄÄRÄ 10

PEBRE

- 3 kpl keskikokoista kypsää tomaattia
- 1 k keskikokoinen sipuli
- 0,5 solo valkosipuli
- ¼ puntti korianteria
- loraus omenaviinietikkaa
- reilumpi loraus oliiviöljyä
- pikku loraus soijaa
- suolaa
- mustapippuria

CHIMICHURRI

- 0,5 puntti lehtipersiljaa
- solo valkosipuli
- loraus punaviinietikkaa
- muutama loraus oliiviöljyä
- riipaus chilihiutaleita
- suolaa
- mustapippuria
- kuivattua oreganoa

HK VILJAPORSAAN SKIRT STEAK

MARINOINTI

- Liquid Valkosipuli / Liquid Chili
- Pork Mafia Texas Gold ennen grillausta
- Grillin jälkeen umamispray pintaan

HK NAUDAN KYLKI

- suolaa

VALELULIEMI

- Jameson black barrel
- vettä
- suolaa
- omenaviinietikkaa

MAKKARA

- HK Sika-nauta jauheliha 70/30
- sinapinsiemeniä
- suolaa
- mustapippuria
- savupaprikaa
- korianteria
- jeeraa
- valkosipulijauhetta
- chilihiutaleita
- Jukola-cheddar



Rajamäen

Thai lihapulla ja chili-tamarindi dippi paahdetulla seesamöljyllä, broccolinia ja grillattua lehtikaalimajoneesia



VALMISTAJA:
SocialBBQ Grillipöytä x
Arttu Parviainen

socialbbq_official



ANNOSMÄÄRÄ 10

THAI POSSUPULLAT

600 g	HK Sika-nautajauhelihaa
2 g	mustapippuria myllystä
20 g	valkosipulia
40 g	soijakastiketta
15 g	kalakastiketta
20 g	sokeria
3 g	suolaa
30 g	riisijauhoa
40 g	jääpaloja

Yhdistä kaikki paitsi jäät kutterissa. Aja sileäksi ja aja joukkoon jää. Kuumenna kattilassa vesi lähes kiehuvaiksi.

Muotoile n. 20 g palloja suoraan veteen ja anna kypsyä lähes kiehuva nesteessä 5 minuuttia. Laita pullat tikkuihin ja grilla.

CHILI-TAMARINDIDIPPI KIKKOMANIN PAAHDETULLA SEESAMIÖLJYLLÄ

100 g	vettä
100 g	salottisipulia
10 g	korianterinjuurta
50 g	palmusokeria
50 g	sokeria
20 g	valkosipulia
6 g	thai chilijauhetta
30 g	tamarinditahnaa
100 g	tomaattia
3 g	suolaa
15 g	Kikkoman paahdettua seesamöljyä

Siivuta salottisipuli. Soseuta tomaatti, korianterinjuuri ja valkosipuli. Yhdistä kaikki kattilassa ja anna kiehua hiljalleen noin 15 minuuttia, kunnes kastike on sopivan paksuista. Lisää palmusokeri, sokeri, chilijauhe, tamarindi ja suola. Keitä, kunnes sokerit sulavat.

BROCCOLINI

0,6 kg	broccolinia
	suolaa
	vinaigrettiä

Leikkaa broccolinista noin 0,5 cm kantaa pois. Ryöppää broccolinit koosta riippuen 2-4 minuuttia. Ennen tarjoilua mausta broccolinit suolalla ja vinaigretillä.

VINAIGRETTE

50 g	Rajamäen Hunaja-Omenaviinietikka
25 g	sokeria
5 g	suolaa
1,5 dl	rapsiöljyä

Kiehauta kaikki muut ainekset paitsi öljy, lisää öljy kun sokeri on sulanut. Jäähdytä.

GRILLATTU

LEHTIKAALIMAJONEESI

60 g	kikhernelientä
15 g	Rajamäen Hunaja-Omenaviinietikka
20 g	tummaa siirappia
2 g	sinappijauhetta
5 g	suolaa
180 g	grillattua lehtikaaliöljyä
60 g	rapsiöljyä

VALMISTUS

Yhdistä litranmitassa kikherneliemi, Rajamäen Hunaja-Omenaviinietikka, tumma siirappi, sinappijauhe ja suola. Yhdistä grillattu lehtikaaliöljy ja rapsiöljy toisessa astiassa. Aja sauvasekoittimella ja lisää öljyseos hitaasti muiden aineiden joukkoon. Jatka ajamista, kunnes majoneesi on paksu ja tasainen.

GRILLATTU LEHTIKAALIÖLJY

180 g	lehtikaalia
600 g	rapsiöljyä

Polta lehtikaali mustaksi hiiligrillillä. Yhdistä lehtikaali ja rapsiöljy blenderissä. Aja täydellä teholla, kunnes seos on höyryävän kuumaa. Siivilöi liinan läpi. Laita siivilöity öljy pursotinpussiin ja anna roikkua noin tunti kärki alaspäin. Leikkaa pursotinpussin kärjestä pieni pala



Rajamäen



Grillattua HK Bavettea, mustavalkosipuli-tomaattiglaze, vadouvan currylla maustettua kevätkaalia ja harissa-majoneesia

VALMISTAJA: Kape Aihinen



aihinenkape



ANNOSMÄÄRÄ 10

1,5 kg HK Naudan Bavette

TOMAATTI-BBQ-GLAZE

100 g sherryä
75 g miriniä
5 kpl tomaatteja
25 g tomaattipyreetä
0,25 l tomaattimehua
100 g gluteenitonta soijaa
75 g vaahterasiirappia
75 g tummaa sokeria
50 g confit-valkosipulipyreetä
30 g mustavalkosipulipyreetä
10 g tuoretta valkosipulia

VALMISTUS

Kiehauta sherry ja mirin 50 % kasaan. Lisää tuoreet tomaatit, tomaattipyree ja tomaattimehu. Lisää sokeri, siirappi, soija ja valkosipulit. Keitä hetki kasaan, kunnes koostumus on siirappimainen. Siivilöi.

HARISSA-MAJONEESI

0,5 kg majoneesia
3 0-40 g harissaa
1 valkosipulinkynsi
suolaa

Sekoita kaikki ainekset yhteen.
Mausta suolalla.

HK BAVETTE

Paista voissa valkosipulin ja timjamin kanssa. Kypsennä 135 asteessa, kunnes sisälämpö on 39-44 °C. Grillaa pintaan väri / viimeistelee grillissä.

VADOUVAN CURRYLLA MAUSTETTUA KEVÄTKAALIA

0,5 kg kevätkaalia
20 g vadouvan curry pastea

VADOUVAN CURRY PASTE

75 g fenkolinsiemeniä
35 g sarviapilansiemeniä
60 g kuminaa
50 g mustapippuria
50 g kurkumaa
30 g chilihiutaleita
100 g suolaa
250 g sipulijauhetta
25 g valkosipulia
25 g sokeria
0,5 l rypsiöljyä

Paahda mausteet ja aja jauheeksi.
Lämmitä öljy ja sekoita mausteseos kuumaan öljyyn. Anna jäähtyä ja käytä maustamiseen.



KIKKOMAN® *Rajamäen*



MEAT & FIRE BBQ 2026

hkfoodservice



bernershop.fi



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

@rajamäen #makusankari @kikkoman suomi #fireuptheumami @hkfoodservice #hookoo #intohimonamaku #HK #Kariniemen #ruokailoa #lihantaitajat #ainasuomalaistilhaa #hyvääsuomesta#horeca #keittiöammattilaiset



Rajamäen

YHTEISTYÖSSÄ



KAMADO BONO
Easy to be perfect

