

## GRILLATTUA KANANPOIKAA, SIENI XO-KASTIKETTA JA MUSTAA AIOLIA

Kape Aihinen

n. 10 annosta

1 kg Kariniemen Kananpojan Ohutfilee, miedosti suolattu (2545)

### Siieni XO-Kastike

0,5 kg herkkusieniä  
0,5 kg siitakkeita  
0,08 kg salottisipulia  
0,04 kg valkosipulia  
0,05 kg sitruunamehua  
0,06 kg glukoosia  
0,02 kg suolaa  
0,07 kg srirachaa  
0,04 kg soijaa  
0,3 kg rypsiöljyä  
Maustepussi:  
0,02 kg mustapippuri  
0,02 kg setsuanpippuri, paahdettu  
0,02 kg tähtianis, paahdettu

### Musta aioli

0,4 kg majoneesia  
0,005 kg valkosipulia  
0,01 kg mustaa valkosipulia  
pyreenä  
suolaa ja mustapippuria  
0,5 kg miniromainesalaattia  
0,4 kg kermaviiliä  
1 kpl sitruunamehu ja  
raastettu kuori

Grillaa kananpojan ohutfilee n. 2-3 minuuttia per puoli.

Aja sienet kutterissa karkeaksi rouheeksi. Freesaa sienet ja sipulit öljyssä kunnes ne alkavat ottamaan väriä. Lisää hienonnettu valkosipuli ja jatka freesaamista. Lisää joukkoon loput öljystä sekä maustepussi. Kypsennä miedolla lämmöllä noin 30 min. Lisää glukoosi, suola, sriracha ja anna hautua hetki. Mausta lopuksi sitruunamehulla ja soijalla. Anna jäähtyä.

Kasaa annos.



## ORIGINAL CHICKEN BURGER

Kasper Lehtimäki, Nordic Gourmet

n. 10 annosta

1,2 kg Kariniemen Kananpojan Sisäfilee paneroitu kypsä pakaste (7941)  
0,15 kg jääsalaattia  
0,2 kg Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli (7564)  
0,3 kg tomaattiviipaleita  
0,2 kg chilimajoneesia  
0,2 kg cheddarjuustoa viipaleena  
0,2 kg Poppamiehen hiidenhilloa  
0,1 kg nacho sipsejä

Paista jäisiä leikkeitä rasvakeittimessä 175°C noin 4-5 minuuttia tai yhdistelmäuunissa rapeaksi, kunnes sisälämpötila on vähintään +65°C.

Paahda sämpylät ja kokoa hampurilainen aineksista.

## CHICKEN AIOLI BURGER

Henna Nousuniemi, Friends and Burgers

n. 10 annosta

1,2 kg Kariniemen Kananpojan Sisäfilee paneroitu kypsä pakaste (7941)  
10 kpl perunasämpylöitä  
0,2 kg aiolia  
0,15 kg jääsalaattia  
0,2 kg suolakurkkua

Paista jäisiä Kananpojan paneroituja sisäfileitä rasvakeittimessä 175°C noin 4-5 minuuttia tai yhdistelmäuunissa rapeaksi, kunnes sisälämpötila on vähintään +65°C. Paahda sämpylät ja kokoa hampurilainen aineksista.



**HKFOODS** | FOOD SERVICE



Vaihde 010 570 100  
Väinö Tannerin tie 1,  
PL 49 01511 Vantaa  
hkfoodservice.fi  
#kokosuomenruokalista

# SIGNATURE RESEPTIT

## SININEN "MORTADELLA" SANDWICH

Matti Hälvä  
by Butter Boys

## HAARLAN KANA SCHNITZEL

Mika Roito ja Pekka Salmela  
Veljekset PonteVa Oy

## GRILLATTUA KANANPOIKAA, SIENI XO-KASTIKETTA JA MUSTAA AIOLIA

Kari Aihinen

## ORIGINAL CHICKEN BURGER

Kasper Lehtimäki  
Nordic Gourmet

## CHICKEN AIOLI BURGER

Henna Nousuniemi  
Friends and Burgers

**HKFOODS**

FOOD SERVICE



**FFCR**  
FASTFOOD & CAFÉ  
& RESTAURANT EXPO  
MESSUKESKUS, 19.-20.3.2025





# The Butter Boys



## SININEN "MORTADELLA" SANDWICH

Matti Hälvä by Butter Boys

n. 10 annosta

1,1	kg	Pinsa romana classica
0,5	kg	aurinkokuivattuja tomaattisuikaleita
10	kpl	valkosipulinkynsiä
0,6	kg	rypsiöljyä
0,1	kg	sitruunanmehua
0,05	kg	kuivattua oreganoa
1,2	kg	<b>HK Sininen Lenkki® leikkelemakkara</b> (5025) (Vaihtoehtona Mortadella)
0,6	kg	Ignalat burrata
0,2	kg	juoksevaa hunajaa
0,2	kg	kuorittua pistaasipähkinää
0,2	kg	Parmigiano Reggiano
0,05	kg	rucolaa
0,1	kg	sitrusvinaigretta mustapippuria myllystä Maldon sormisuolaa

**Aurinkokuivattu tomaattipesto:** Laita blenderiin aurinkokuivatut tomaatit, valkosipuli, rypsiöljy (40 g), sitruunanmehu ja kuivattu oregano. Aja kunnes pesto on tasainen.

**Pistaasi-parmesan -muru:** Murskaa kuoritut pistaasipähkinät veitsellä leikaten hienoksi muruksi. Sekoita joukkoon Parmigiano Reggiano raastettuna microplane raastimella.

**Mortadella:** Poista mortadellasta kuori veitsen avulla ja viipaloi kuorittu makkara leikkelekoneella noin 1,5 mm paksuiksi viipaleiksi.

**Leivän kasaaminen:** Levitä pinsan pintaan 20 g rypsiöljyä sudin avulla tasaisesti. Lämmitä pinsaa uunipellin päällä 175°C uunissa 3 minuuttia. Lämmitä mortadella viipaleet kasana omalla pellillä uunissa samaan aikaan pinsan kanssa. Levitä tomaattipesto lämpimän pinsan päälle lusikan avulla. Lisää mortadella siivut pinsan etureunaan. Seuraavaksi lisää burrata mortadellan päälle. Revi burrataa käsin ja mausta mustapippurilla. Lisää burratan ja mortadellan päälle hunajaa raitoina. Ripottele burratan päälle pistaasi-parmesan murua. Mausta rucola sitrus vinaigretella ja asettele näytisti burratan päälle. Taita pinsan täytteistä tyhjä takaosa etuosan kanneksi. Varmista leivän pysyminen kasassa cocktailtikun avulla.

## HAARLAN KANA SCHNITZEL

Mika Roito ja Pekka Salmela, Veljekset Ponteva Oy

n. 10 annosta

1,2	kg	<b>Kariniemen Kananojan Ohutfileetä</b> , miedosti suolattu (2545)
2	dl	vehnäjauhoa
5	kpl	kananmunia
3	dl	pankojauhoja
0,375	kg	ruskistettua voita
0,01	kg	sitruunankuorta
0,125	kg	sitruunanmehua
0,02	kg	valkosipulia
0,1	kg	paahdettua valkosipulia
0,075	kg	kaprista

pihvit ensin vehnäjauho-suola seoksessa, sitten kananmunassa ja viimeiseksi pankossa.

Paista leivitetty kananfileet rasva-keittimessä n 3-5 min kunnes väri on kullanuskea ja pihvi kypsä.

**Kastike:** Ruskista voi, lisää raastettu valkosipuli, hienonnettu paahdettuvalkosipuli ja kapris, sekoita kunnolla ja lisää pieni suola. Lisää lopuksi vähän jäähtyneeseen massaun sitruunanmehu ja kuori. Jäähdytä sekoitellen, jotta tulee tasainen massa, josta helppo ottaa tuotetta. Lämmitä esille laitossa kuumaksi ja lusikoi kanan päälle.

Nuiji fileitä kevyesti ja mausta suolalla ja pippurilla.

**Leivitys:** Laita vehnäjauhot laakealle lautaselle ja mausta suolalla, sekoita keskenään. Riko kananmunat eri astiaan ja riko niiden rakenne rikki. Kolmanteen astiaan laita pankojauho. Pyörittele

