



TODELLA 
RUOKALISTA
JOULUUN

TEHDÄÄN SUOMALAISISTA
RAAKA-AINEISTA

#kokosuomenruokalista



Koko Suomen RUOKALISTALLA on JOULUKINKKU

Perinteinen joulukinkku ja kinkkukastike

ANNOSMÄÄRÄ 30

- 1 kpl **HK Viljaporsaan Juhlakinkku potkalla, tuore (3941)**
- 0,2 kg makeaa ja väkevää sinappia
- 0,2 l korppujauhoja
- 20 kpl kokonaisia neilikoita

LISÄKE

- 0,7 kg **Mäkitalon Farmin Pikkelöityä punakaalia (7565)**

Ota kinkku huoneenlämpöön hyvissä ajoin (sisälämpö n. + 10 °C). Poista pakkaus ja nosta kinkku uunipellille uuniritilän päälle kamarapuoli ylöspäin. Paina paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan.

Kypsennä 100 °C uunissa, kunnes kinkun sisälämpötila on + 75-82 °C halutusta kypsyyssasteesta riippuen. Huomioi, että lämpötila nousee aina muutaman asteen uunikypsennyksen päätyttyä. Joulukinkun voi myös keittää kypsäksi höyryuunissa tai keittopadassa.

Anna kinkun jäähtyä ja poista kamara. Sivele kinkun pinta sinapilla ja ripottele pinnalle korppujauhoja. Ruskista pinta kuumassa uunissa.

Leikkaa pintaan ristiviillot ja koristele kokonaisilla neilikoilla.

” Joulukinkkua nautitaan muutaman kerran vuodessa juhlapyhien lähestyessä. Kinkun kuorruttelelle etsitään vuosittain uusia vaihtoehtoja. Olemme kuitenkin vakuuttuneita, että erityisesti kinkun viimeistelyssä perinteiset maut ovat paikallaan.



KINKKUKASTIKE

- 0,040 kg kuutioitua salottisipulia
- 0,030 kg voita
- 0,050 kg omenaviinietikkaa (vaihtoehtoisesti 0,100 kg valkoviiniä)
- 0,030 kg sinappia
- 0,300 kg kinkun paistolientä
- 0,300 kg kuohukermaa
- 0,030 kg raastettua piparjuurta
- 0,010 kg maissitärkkelystä
- suolaa, mustapippuria, ruohosipulia

Kuullota salottisipuli voissa. Lisää omenaviinietikka ja anna kiehua kasaan.

Lisää paistolieni ja hauduta hetki.

Lisää sinappi ja kuohukerma. Mausta piparjuurella ja mustapippurilla. Lisää tarvittaessa suolaa. Koristele ruohosipulirenkailla.



Gourmet-joulukinkku ja ruusukaali-appelsiinisalaattia

ANNOSMÄÄRÄ 10

1 kpl **HK Luutonta joulukinkkua (3655) (n. 5 kg)**
0,2 l vaahterasiirappia

SALAATTI

0,8 kg ruusukaalia
0,6 kg lehtikaalia
0,5 kg appelsiinia kuorettomaksi lohkottuna
0,1 l oliiviöljyä
0,05 l siideriviinietikkaa
suolaa ja mustapippuria

Ota sulatettu kinkku huoneenlämpöön (sisälämpö n. + 10 °C). Poista pakkaus ja nosta kinkku uunipellille uuniritilän päälle kamarapuoli ylöspäin. Paina paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan.

Kypsennä + 100 °C uunissa, kunnes kinkun sisälämpötila on + 75-82 °C halutusta kypsyyssasteesta riippuen. Huomioi, että lämpötila nousee aina muutaman asteen uunikypsennyksen päätyttyä. Joulukinkun voi myös keittää kypsäksi höyryuunissa tai keittopadassa.

Anna kinkun jäähtyä ja poista kamara. Leikkaa rasvapintaan viillot ja sivele pinta vaahterasiirapilla. Ruskista pinta kuumassa uunissa ja sivele pintaan lisää vaahterasiirappia, kunnes pinta on kauniisti ruskistunut.

Leikkaa ruusu- ja lehtikaali ohuiksi suikaleiksi. Lisää joukkoon appelsiinilohkot. Sekoita oliiviöljy, siideriviinietikka ja mausteet kastikkeeksi ja sekoita kaalisuikaleen ja appelsiinilohkojen joukkoon.



Luuttomasta
kinkusta on helppo laskea
tarvittava annosmäärä
ruokailijoiden mukaan.





Juhlakinkkua ja omena-sienisalaattia

ANNOSMÄÄRÄ 20

1,5 kg **HK Juhlakinkkuviipaleita (6034)**

OMENA-SIENISALAATTI

2 kg **HK Sienisalaattia (7552)**
0,8 kg omenasuikaleita
0,1 kg Dijon-sinappia
ruohosipulia

Sekoita omenasuikaleet sienisalaatin joukkoon ja mausta dijonsinapilla sekä ruohosipulilla.





Täytetetty
porsaanfilee on
juhlava ja nopeasti
valmistuva pääruoka
jouluuokalistoilte.

Paahdettua possua, kermajuustoa ja pistaasia

ANNOSMÄÄRÄ 20

2 kpl **HK Viljaporsaan
sisäfileetä (1727)**
voita paistamiseen

TÄYTE

0,070 kg pistaasipähkinää kuorittuna
0,040 kg vaaleaa leipää
0,040 kg huoneenlämpöistä voita
0,070 kg parmesaaniraastetta
0,020 kg persiljaa
0,030 kg Dijon -kokojyväsinappia
0,004 kg suolaa
0,002 kg mustapippuria
paistilankaa

Poista porsaansisäfileestä kalvot. Leikkaa viilto porsaanfileen päälle.

Täyte: laita kaikki ainekset kutteriin ja aja hienoksi. Täytä porsaanfileen viiltokohta pistaasitäytteellä ja sido filee lopuksi paistilangalla.

Paista filee kauniin kullanuskeaksi ja laita uunivuokaan. Laita paistomittari fileeseen ja paista uunissa + 150 °C kunnes sisälämpötila on + 65 °C. Anna vetäytyä. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Poista langat ja viipaloi.

Tarjoa paahdettujen naattiporkkanoiden kanssa.



Muistathan
tilata jouluiset
herkut 1.11.2024
mennessä!

Kariniemen savukalkkunafilee ja paahdettuja porkkanoita

ANNOSMÄÄRÄ 20

1,2 kg **Kariniemen
savukalkkunafilee (2371)**

FENKOLIJOGURTTI

0,8 kg turkkilaista jogurttia
0,01 kg fenkolinsiemeniä,
paahdettuna ja murskattuna
0,05 kg oliiviöljyä
0,01 kg valkosipulimurskaa
suolaa ja mustapippuria

PAAHDETUT PORKKANAT

1 kg porkkanaa, kuorittuna
0,05 kg vaahterasiirappia
oliiviöljyä, suolaa ja
mustapippuria
viimeistelyyn
granaattiomenansiemeniä

Leikkaa savukalkkuna viipaleiksi ja aseta tarjoiluastiaan.

Mausta kuoritut porkkanat vaahterasiirapilla, suolalla ja mustapippurilla. Paahda + 180 °C uunissa, kunnes porkkanat ovat napakan kypsiä.

Sekoita jogurttikastikkeen ainekset keskenään.

Viimeistele granaattiomenansiemenillä.



Naudan paahtopaistia ja piparjuurikastiketta

ANNOSMÄÄRÄ 20

- 1 kpl **HK Takuumurea Naudan paahtopaistipala (3435)** timjamia
- 0,200 kg punasipulilohkoja

PIPARJUURIKASTIKE, KATSO SIVU 3

LISÄKE

- 1,000 kg **HK Perunamuusia (7931)**
- 0,080 kg ruskistettua voita
- 0,050 kg paahdettua sipulia ruohosipulia, suolaa

Mausta paahtopaisti suolalla ja pippurilla. Paista paahtopaisti kauniin väriseksi pannulla timjamin ja vaahtoavan voin kanssa. Lisää punasipulilohkot. Laita paisti ja punasipulilohkot uunivuokaan.

Kypsennä paistia uunissa + 130 °C, kunnes sen sisälämpötila on + 54 °C. Anna paistin levätä hetki ennen viipaloitinta.

Tarjoile viipaloitu paahtopaisti piparjuurikastikkeen kanssa.

Kuumenna muusi. Mausta ruskistetulla voilla ja tarvittaessa suolalla. Koristele paahdetulla sipulilla ja ruohosipulirenkailla.



Broilerin rintafilee, karpalokastike, karamelliomenaa

ANNOSMÄÄRÄ 20

- 10 kpl **Kariniemen Kananpojan Fileepihvi, miedosti suolattu (2794)** voita paistamiseen

KARAMELLISOIDUT OMENAT

- 4 kpl omenaa viipaleina
- 0,120 kg sokeria
- 0,015 kg sitruunan mehua
- 0,002 kg kanelia

KARPALOKASTIKE

- 0,400 kg punaviinikastiketta
- 0,015 kg punaviinietikkaa
- 0,150 kg portviiniä
- 0,100 kg pakaste karpaloita
- 0,040 kg voita kuutioina suolaa, pippuria



Karpalokastike

Lisää kattilaan punaviinietikka ja portviini ja anna kiehua niin, että puolet nesteestä on haihtunut. Lisää joukkoon punaviinikastike ja kiehauta. Lisää karpalot ja lopuksi vispilällä kuutioitu voi kastikkeeseen. Maista ja mausta.

Omenat

Kuumenna paistinpannu ja levitä siihen sokeri. Kun sokeri alkaa sulaa, voit varovaisesti liikuttaa pannua (älä sekoita), jotta sokeri sulaa tasaisesti. Anna sokerin ruskistua, mutta älä polta. Lisää omenat pannuun. Kuumenna kunnes omenat alkavat pehmenemään.

Paista Kananpojan Fileepihvit kauniin väriseksi pannulla voissa. Laita uunivuokaan ja paista fileepihvejä + 150 °C uunissa, kunnes pihvien sisälämpötila on + 72 °C.

Tarjoile fileepihvit karamellisoitujen omenien ja karpalokastikkeen kanssa.





Muistathan tilata jouluiset herkut 1.11.2024 mennessä!



Joulumakkaraa, kermaista lehtikaalia ja puolukoita

ANNOSMÄÄRÄ 20

2 kg **HK Maakarit®**
Joulumakkara (6880)

KERMAINEN LEHTIKAALI

- 0,1 kg voita
- 0,2 kg salottisipulia
- 0,01 kg valkosipulimurskaa
- 1 l kermaa
- 0,2 l crème fraîchea
- 0,05 kg dijonsinappia
- 0,8 kg lehtikaalia, paloittuna suolaa ja mustapippuria
- 4 dl kypsiä puy-linssejä

LISÄKE

sokeroituja puolukoita
paahdettuja manteleita
Mäkitalon Farmin pikkelöityä punasipulia (7564)

Paista tai grillaa makkarat kypsiksi. Valmista muhennettu lehtikaali. Kuullota sipulit voissa pehmeäksi. Lisää joukkoon kerma sekä creme fraiche ja anna hautua, kunnes seos on saostunut. Lisää lehtikaalit, sinappi ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää lopuksi kypsät linsit ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Viimeistele lehtikaali paahdetuilla manteleilla, pikkelöidyllä punasipulilla ja sokeroituilla puolukoilla.



” Joulunajan muihin juhliin helppoja ja maukkaita bistromaisia ideoita.



Rex-kakku HK Herkkumaksamakarasta ja pikkelöityä punasipulia

ANNOSMÄÄRÄ 20

- 1 kg **HK Herkkumaksamakkaraa (5070)**
- 0,4 l kuohukermaa, kevyesti vaahdotettuna
- 4 kpl liivatelehtiä, liotettuna
- 4 cl konjakkia
- rouhittua mustapippuria
- 250 g voileipäkeksejä
- 0,1 dl kanalientä

LISÄKE

- 0,8 kg **Mäkitalon Farmi Pikkelöityä punasipulia (7564)**

Pehmitä maksamakkara tasaiseksi massaksi yleiskoneessa tai vispilällä kulhossa. Lisää mausteet ja konjakkia. Nostelee löysäksi vatka kermavaahto joukkoon ja lisää liivate.

Vuoraa esimerkiksi leipävuoka kelmulla ja levitä pohjalle kerros maksamakkaramassaa. Kostuta voileipäkeksi nopeasti kanaliemessä ja kokoa kakku kerroksittain. Anna jäähmettyä kylmässä 12 tuntia.

Leikkaa kakku annospaloiksi ja tarjoa pikkelöidyn punasipulin kanssa.



HK Joulupöydän kotoiset lihapyörökät

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 0,600-1 kg **HK Kotoisa lihapyörköitä, pakaste (7970)**
- 0,150 kg ruskistettua voita
- ruohosipulia

LISÄKE

- 1,000 kg **HK Perunamuusia (7931)**
- 0,150 kg porkkanalohkoja
- 0,150 kg punajuurilohkoja
- 0,150 kg punasipulilohkoja
- 0,050kg lehtikaalia
- 0,150 kg **Mäkitalon Farmin Pikkelöityä punakaalia (7565)**

Paista lihapyörökät pannussa tai uunissa. Laita lihapyörökät tarjoiluastiaan. Valuta päälle ruskistettua voita ja ruohosipuli renkaita.

Paahda punasipuli-, porkkana- ja punajuurilohkot uunissa. Lisää lopuksi lehtikaali. Sekoita keskenään ja mausta suolalla, mustapippurilla, etikalla ja hunajalla.

Kuumenna muusi. Mausta ruskistetulla voilla. Laita muusi tarjoiluastiaan ja koristele juureksilla.

Laita pikkelöity punakaali tarjoiluastiaan.



Muistathan tilata jouluiset herkut 1.11.2024 mennessä!



Trendikkäitä
kattausvinkkejä
yhteistyössä E.Ahlströmin
Tunnelmataikurien
kanssa.



VINKKIT kattaukseen

1. Joulu voi olla kultainen

Joulupöydän klassikko on yhdistää valkoinen ja kulta. Kultainen väri tuo joulupöytään juhluvuutta ja lämpöä. Yhdistä valkoiseen Creative-lautaseen kultaiset aterimet, valkoiset kynttilät ja servetit. Voit myös lisätä kattaukseen mielenkiintoa käyttämällä luonnonmateriaaleja, kuten havunoksia, käpyjä ja marjoja. Näin luot kontrastia ja raikkautta kultaisen ja valkoisen yhdistelmään.

2. Joulu tuli bistroon

Jos haluat luoda kotoisan ja rennon tunnelman joulupöytään, valitse bistrotyylinen kattaus. Käytä värikkäitä laseja ja kuviollisia lautasia, kuppeja ja kulhoja, jotka sopivat yhteen tai luovat hauskan sekamelskan. Lisää kattaukseen ruutukuvioisia tai pellavaisia servettejä. Voit myös ripustaa valosarjoja tai paperitähtiä seinille tai ikkunoihin.

3. Joulu on rustiikkinen

Jos rakastat maanläheistä ja artesaanista tunnelmaa, kokeile rustiikkista kattausta. Valitse kattaukseen osia puusta tai kivistä valmistettuja tarjoiluastioita, jotka ovat karheita ja yksilöllisiä. Käytä pöytäliinana pellavaa, puuvillaa tai juuttia, ja koristele pöytä kuivatuille kukilla, yrttikimpuilla tai leipäkranseilla. Voit myös asettaa pöydälle puisia leikkuulautoja ja saat hauskaa rytmiä joulupöytään.



Joulun 2024 tuotevalikoima

Nro	Tuote	Erityisruokavaliot	Paino	Kuluttajapakkauksen EAN	Myyntierän EAN	Saatavilla 2024
VALMIIKSI KYPSENNEYYT KINKUT						
6426	HK Gourmet Juhlakinkku kypsä viipaloitu	G, L, M	0,44 kg	6409100064266	6409100164263	29.10.2024-23.12.2024
6034	HK Joulun Juhlakinkku, viipaloitu	G, L, M	2,5 kg	6409100060343	6409100060343	29.10.2024-23.12.2024
4588	HK Juhlakinkku, potkaton	G, L, M	6-8kg	2391458800006	6409100145880	29.10.2024-23.12.2024
7591	HK Juhlakinkku kypsä	G, L, M	2,1-2,6kg	2391759100003	6409100075910	29.10.2024-23.12.2024
7475	HK Viljaporsaan Yli kypsä kylki	G, L, M	n. 2,5 kg	2391747500006	6409100074753	jatkuvasti
6129	HK Yli kypsä Porsaan niska, viipaloitu pakaste	G, L, M	2 x 2 kg	6409100061296	6409100161293	jatkuvasti
3414	HK Pikukinkku kypsä	G, L, M	1 kg	6409100034146	6409100134143	29.10.2024-23.12.2024
5437	HK Joulupöydän juhla viipale	G, L, M	3x0,44 kg	6409100054373	6409100154370	29.10.2024-23.12.2024
7696	Tamminen Savu kassler	G, L, M	n. 2 kg	2354761000006	6409100076962	jatkuvasti
TUORESUOLATUT KINKUT						
3826	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton	G, L, M	6 x 1,5-3kg	2391382600000	6409100238261	24.10.2024-23.12.2024
3500	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton 3,0-4,5 kg	G, L, M	4 x 3,5-4,5 kg	2391350000009	6409100235000	24.10.2024-23.12.2024
3797	HK Herkkukinkku	G, L, M	3 x 5-6,5 kg	2391379700003	6409101237973	13.12.2024-23.12.2024
3632	HK Viljaporsaan Juhlakinkku luuton tuore	G, L, M	4 x 4-6 kg	2391363200007	6409100236328	13.12.2024-23.12.2024
3940	HK Viljaporsaan Juhlakinkku luuton iso tuore	G, L, M	3 x 6-8 kg	2391394000003	6409101239403	13.12.2024-23.12.2024
3941	HK Viljaporsaan Juhlakinkku potkalla, tuore	G, L, M	3 x 6-8kg	2391394100000	6409100239411	13.12.2024-23.12.2024
1105	HK Joulukinkku 1/1, tuore	G, L, M	2 x 10-12 kg	2491110500005	6409100211059	13.12.2024-23.12.2024
PAKASTEKINKUT						
3830	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton, pakaste	G, L, M	6 x 1,5-3,0 kg	2391383000007	6409100138301	3.10.2024-23.12.2024
3825	HK Viljaporsaan Mestarin juhlakinkku luuton 3,0-4,5 kg, pakaste	G, L, M	4 x 3,0-4,5 kg	2391382500003	6409100238254	3.10.2024-23.12.2024
1707	HK Juhlakinkku, pieni, pakaste	G, L, M	6 x 2-4 kg	2391170700004	6409100217075	3.10.2024-23.12.2024
3655	HK Juhlakinkku luuton, pakaste	G, L, M	4 x 4-6 kg	2391365500006	6409100236557	3.10.2024-23.12.2024
1705	HK Juhlakinkku, luuton, iso, pakaste	G, L, M	3 x 6-8 kg	2391170500000	6409101217050	3.10.2024-23.12.2024
1698	HK Kinkkurulla, rasvaton, pakaste	G, L, M	6 x 2-3,5 kg	2391169800005	6409100116989	3.10.2024-23.12.2024
1646	HK Juhlakinkku potkalla, pakaste	G, L, M	3 x 6-8 kg	2391164600006	6409100216467	3.10.2024-23.12.2024
1205	HK Joulukinkku 1/1, pakaste	G, L, M	2 x 10-12 kg	2491120500002	6409100212056	3.10.2024-23.12.2024

Nro	Tuote	Erityisruokavaliot	Paino	Kuluttajapakkauksen EAN	Myyntierän EAN	Saatavilla 2024
KOTIMAISET KALKKUNAT						
4122	HK Joulupöydän kalkkunan fileeviipale n. 40 g	G, L, M	1 kg	6409100041229	6409100041229	29.10.2024-23.12.2024
7590	Kariniemen Kalkkuna filee viipaloitu	G, L, M	1 kg	6409100075903	6409100075903	1.9.2024 alkaen saatavilla jatkuvasti
2371	Kariniemen Kalkkunan savustettu filee	G, L, M	n. 0,8 kg	2377237100000	6407720123714	29.10.2024-6.1.2025
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
PAISTOVALMIIT LAATIKKOMASSAT JA VALMIIT JOULULAATIKOT						
7050	HK Imelletty perunalaatikko, pakaste	L	3 x 2,5 kg	6409100070502	6409100270506	3.10.2024-23.12.2024
7054	HK Paistovalmis imelletty perunalaatikkomassa, pakaste	L	4 x 2,5 kg	6409100070540	6409100270544	3.10.2024-23.12.2024
7331	HK Porkkanaalaatikko, pakaste	G, L	2 x 2,8 kg	6409100073312	6409100273316	3.10.2024-23.12.2024
7254	HK Paistovalmis porkkanaalaatikkomassa, pakaste	G, L	4 x 2,5 kg	6409100072544	6409100272548	3.10.2024-23.12.2024
7332	HK Lanttulaatikko, pakaste	G, L, M	2 x 2,8 kg	6409100073329	6409100273323	3.10.2024-23.12.2024
7235	HK Paistovalmis lanttulaatikkomassa, pakaste	G, L, M	4 x 2,5 kg	6409100072353	6409100272357	3.10.2024-23.12.2024
MUUT JOULUISET HERKUT						
6402	HK Kalaasi Lihahyytelö	G, L, M	n. 0,9 kg	2391640200003	6409100164027	29.10.2024-23.12.2024
6429	HK Kalaasi Maksapasteija	G, L	n. 0,9 kg	2391642900000	6409100164294	29.10.2024-23.12.2024
4550	HK Maksapasteija (sis. kalaa)	G, L	n. 2,3 kg	2391455000003	6409100145507	29.10.2024-23.12.2024
6880	HK Maakarit® Joulumakkara	G, L, M	n. 2 kg	2391688000009	6409100068806	18.11.2024-23.12.2024
7732	HK Karjalanpaisti	G, L, M	3 kg	6409100077327	6409100077327	jatkuvasti
7177	HK Rosolli	G, L, M	3 kg	6409100071776	6409100171773	29.10.2024-23.12.2024
7545	HK Punajuurisalaatti	G, L, M	3 kg	6409100075453	6409100175450	jatkuvasti
7552	HK Sienisalaatti	G, L, M	3 kg	6409100075521	6409100175528	jatkuvasti
7549	HK Italiansalaatti	L, M	3 kg	6409100075491	6409100175498	jatkuvasti

Muistathan tilata jouluiset herkut 1.11.2024 mennessä!





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



**Muistathan
tilata jouluiset
herkut 1.11.2024
mennessä!**