



Tuotetiedote 23.3.2010

## Kariniemeltä kolme maukasta uutuutta kesäkokkailuun

Kesällä grillissä paistuvat Kariniemen maukkaat kananpoika- ja kalkkunatuotteet. Raikkaita uutuuksia ovat Kariniemen Kananpojan fileeviipaleet kesäisessä mango-chilimarinadissa, mehevä Kariniemen Kananpojan grillifilee ja herkullinen pintamaustettu Kariniemen Reilu kalkkunan lehtipihvi. Kaikki Kariniemen tuotteet valmistetaan laadukkaasta suomalaisesta kananpojan ja kalkkunan lihasta, aina tuoreena.

Kariniemen Kananpojan fileeviipaleet, mango-chili (n. 600 g)

Kariniemen kananpojan mango-chiliviipaleet ovat reilun kokoisia, noin sentin paksuisia, meheviä suupaloja. Viipaleet ovat hyvä vaihtoehto perinteiselle fileesuikaleelle ja ne toimivat niin parilalla grillatessa kuin arkiruoanlaitossa pannulla paistaen. Kesäisen raikkaina viipaleet sopivat mainiosti esimerkiksi salaattiin.



### Broileri-mangosalaatti

4 - 6 annosta

- 1 rkl öljyä
- n. 600 g Kariniemen Kananpojan fileeviipaleet, mango-chili
- 1 kerä friseesalaattia
- 50 g villirucolaa
- 1 ruukku tuoretta basilikaa
- 100 g terttutomaatteja
- 1 prk säilykemangoa valutettuna

½ dl paahdettuja siemeniä (esim. pinjan-, auringonkukan- ja kurpitsansiemeniä)  
n. 200 g salaattijuustoa öljyssä säilöttynä

Kuumenna öljy pannussa ja paista fileeviipaleet molemmin puolin kypsäksi. Revi friseesalaatti ja laita se villirucolan ja basilikan kanssa salaattivadille. Puolita terttutomaatit, paloittele valutettu mango ja lisää joukkoon. Lisää lopuksi valutettu salaattijuusto, paahdetut siemenet ja hieman jäähtyneet broileripalat. Valuta kastikkeeksi hieman salaattijuustopurkin öljyä tai lempisalaattikastikettasi.

Kariniemen Kananpojan grillifilee (n. 800 g, 3 kpl)

Kariniemen Kananpojan grillifilee on mahtavan kokoinen luuton, mutta nahallinen rintafilee. Tuote sopii erinomaisesti grillaukseen, koska nahallinen filee säilyttää mehevyytensä ja takaa herkullisen lopputuloksen.

Grillifileen kypsyessä valmistat herkullisen lisäkkeen, jonka voi nauttia kylmänä tai lämpimänä.





### Kananpojan grillifilee ja Välimeren lisäke 3 annosta

öljyä grillilevyn voiteluun  
1 pkt (3 kpl) Kariniemen Kananpojan grillifileetä  
2 dl vettä  
2 dl couscousia  
½ tl suolaa  
¾ dl aurinkokuivattua tomaattia silppuna  
1 rkl aurinkokuivattujen tomaattien öljyä  
½ kurkkua kuutioina  
1 pieni punasipuli silppuna



½ punainen paprika pieneksi kuutioituna  
1 ruukku basilikaa silppuna  
oliiveja maun mukaan  
yhden limen puristettu mehu  
200 g grillattua halloumia kuutioina

Kastike:  
200 g kermaviiliä tai maustamatonta jugurttia  
½ dl kirveliä hienonnettuna  
½ dl basilikaa hienonnettuna  
lime-pippuria myllystä  
1 - 2 tl limen puristettua mehua

Voitele grillilevy kevyesti öljyllä. Grillaa nahallinen grillifilee molemmin puolin miedolla lämmöllä. Nahan alla filee kypsyy meheväksi. Grillaa samalla myös viipaleiksi leikatut halloumpalat lisäkettä varten. Kiehauta suolalla maustettu vesi, lisää couscousjyvät joukkoon ja anna seistä hetken aikaa. Sekoita jyvät irtonaisiksi. Lisää joukkoon silputut aurinkokuivatut tomaatit, aurinkokuivattujen tomaattien säilöntälientä, kurkkukuutiot, paprikakuutiot, silputtu basilika, oliiveja maun mukaan ja yhden limen puristettu mehu. Leikkaa grillatut halloumiviipaleet kuutioiksi ja lisää joukkoon.

Valmista kastike. Sekoita kermaviiliin tai maustamattoman jogurtin joukkoon hienonnetut yrtit. Mausta lime-pippurilla ja limen puristetulla mehulla.

Leikkaa kananpojan grillifilee viipaleiksi. Voit halutessasi poistaa nahan tässä vaiheessa. Tarjoa couscouslisäkkeen kanssa.

### Kariniemen Reilu lehtipihvi (n. 500 g, 1 kpl)

Ravintolasuosikista lehtipihvistä on nyt tarjolla herkullinen vaihtoehto kalkkunasta. Reilu lehtipihvi on hauska uutuustuote, josta riittää useammallekin ruokailijalle. Lehtipihvit paistuvat Minuuttipihvien lailla nopeasti, mutta ovat huomattavasti isompia. Pihvi on pintamaustettu läpikuultavalla yrtiliöjyllä.





## Grillattu Kalkkunan reilu lehtipihvi ja pekoni-perunavartaat 1 annos

öljyä grillilevyn voiteluun  
1 pkt Kariniemen Kalkkunan reiluja lehtipihvejä  
1-2 isoa perunaa  
170 g HK Amerikan pekonia  
1-3 ananasrengasta  
20 g voita  
1 pieni valkosipulinkynsi murskattuna  
1 rkl tuoretta yrttiä silputtuna (esimerkiksi persiljaa tai korianteria)

Ota Kariniemen Reilu lehtipihvi huoneenlämpöön puolisen tuntia ennen paistamista. Sekoita voi, murskattu valkosipulinkynsi ja silputut yrtit. Laita vainnappi hetkeksi jääkaappiin tai pakastimeen. Leikkaa kypsät perunat lohkoiksi ja kääri jokaisen lohkon ympärille pekoniiviipale. Voit käyttää myös keskikokoisia uuden sadon perunoita kokonaisina. Pujota pekoniset perunapalat varrastikkuihin. Mikäli käytät pussia varrastikkuja, liota niitä ensin kylmässä vedessä 15 minuuttia. Voitele grillilevy öljyllä. Grillaa kalkkunan reilu lehtipihvi molemmin puolin pakkauksen ohjeen mukaan. Grillaa pekoni-perunavartaat kauttaaltaan. Kuumenna lopuksi ananasrenkaat molemmin puolin.

Tarjoa lisäksi yrtti-valkosipulivoita ja raikasta salaattia.



Lisää grillausvinkkejä ja herkullisia reseptejä osoitteessa [www.kariniemen.fi](http://www.kariniemen.fi).

”Kun suomalainen grillaa, vastuu on Kariniemen.”

Lisätietoja:

Anne Puisto, markkinointipäällikkö, HK Ruokatalo Oy

Puh. 010 570 2217

Sähköposti: [anne.puisto@hkrुकatalo.fi](mailto:anne.puisto@hkrुकatalo.fi)

Tuotekuvia voi noutaa HK Ruokatalon kuvapankista osoitteesta <http://holvi.artstudio.fi/hk/>. Uutuudet löytyvät kohdasta ”uutuudet”.

*HK Ruokatalo Oy kuuluu HKScan-konserniin ja vastaa sen liiketoiminnasta Suomessa. HK Ruokatalo valmistaa ja markkinoi lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia. HK Ruokatalon tuotemerkit Suomessa ovat HK ja Kariniemen. Vuonna 2009 kotimaan liikevaihto oli 732,5 miljoonaa euroa ja yhtiön palveluksessa oli n. 2 300 henkeä.*

*HK Ruokatalo tuntee vastuunsa suurena valtakunnallisena elintarvikealan toimijana ja on panostanut vastuullisuusasioihin jo pitkään. Osana toimintansa jatkuvaa kehittämistä yhtiö osallistuu aktiivisesti alan yhteisiin kehityshankkeisiin ja on aloittanut vastuullisuusstrategian rakentamisen. Strategia kattaa koko toimintaketjun - mm. tuoteturvallisuuden, ravitsemuksen ja ympäristöasiat - sekä henkilöstön hyvinvoinnin ja alkutuotannon osalta esim. tuotantoeläinten hyvinvoinnin.*