



Kansallista Lenkkipäivää vietetään perjantaina 20.8.2010

Kansallista Lenkkipäivää ja samalla Suomen suosituimman lenkkimakkaran HK Sinisen Lenkin® 47-vuotissyntymäpäiviä juhlitaan perjantaina 20.8.2010.

HK Ruokatalon klassikkotuote, Suomen suosituin lenkkimakkara HK Sininen Lenkki juhlii nimikkopäiväänsä perinteiden mukaisesti elokuun kolmantena perjantaina. Kestosuosikki HK Sinisen Lenkin asema perustuu hyvän maun lisäksi tuotteen monikäyttöisyyteen. Monipuolisena ruokamakkarana se soveltuu niin kuumana kuin kylmänäkin nautittavaksi sekä mm. kastikkeisiin, keittoihin ja leivän päälle.

- Makkaranuoat ovat hyviä ja perinteisiä suomalaisia kotiruokia, jotka ovat säilyttäneet asemansa suosikkiruokien parissa. Lenkistä tehdyt ruoat maistuvat yleensä koko perheelle ja ne saa valmistettua nopeasti arjen kiireessäkin, kertoo markkinointipäällikkö Kim Lindholm

HK Sinisen Lenkin hyväksi todettu resepti tarkoin varjeltuine maustekoostumuksineen on säilynyt muuttumattomana vuosikymmenestä toiseen. Ainoastaan lenkin suola- ja rasvapitoisuutta on hieman laskettu alkuperäisestä kuluttajien makutottumusten muuttuessa.

Legendaarisen HK Sinisen Lenkin lisäksi tuoteperheeseen kuuluvat HK Iso Sininen Lenkki (850 g), Juusto, Kevyt, Lenkiviipaleet, tankomakkara sekä kuluneen kesän uutuus, Sininen grillimakkara.

Herkullinen makkaranuoka valmistuu esim. alla olevien ruokaohjeiden mukaan.

Makkarastroganoff

1 HK Sininen Lenkki
1 sipuli
2 rkl voita tai margariinia
2 rkl vehnä jauhoja
4 dl vettä
2,5 rkl tomaattipyreetä suolaa ja valkopippuria
1 maustekurkku kuutioituna
0,5 dl kermaa



Kuori ja kuutio lenkki. Kuori ja hienonna sipuli. Ruskista makkarakuutiot kevyesti voissa tai margariinissa pannulla. Lisää hienonnettu sipuli ja ruskista vielä hetki. Siirrä makkara-sipuliseos syrjään pannulta. Lisää pannulle tarvittaessa voita tai margariinia ja sekoita joukkoon vehnä jauhot. Ruskista, kunnes jauhot saavat vähän väriä. Lisää hiukan jäähtyneeseen pannuun vesi ja tomaattipyree ja sekoita kastike tasaiseksi. Keitä kastiketta 10 minuuttia. Lisää makkara-sipuliseos kastikkeeseen ja mausta maun mukaan. Lisää lopuksi maustekurkku ja kerma. Kuumenna kiehuvaaksi. Tarjoa perunoiden ja raikkaan vihreän salaatin kera.



Juustoinen uunilenkki, etikkakurkkuja ja perunasosetta

Helppo klassikko kypsyy uunissa sillä välin, kun pyöräytät pöytään muusin ja lempeän kirpeitä kurkkuja.

HK Sininen Lenkki (580 g)
Sinileima Emmental -juustoa

Perunasose:

1 ½ kg perunoita
vettä
3-4 dl maitoa tai tarpeen mukaan
50-75 g voita tai margariinia

Etikkakurkut:

1 kurkku viipaloituna (juustohöylällä)
2 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sokeria
1 dl vettä
1 tl suolaa
2 rkl tilliä



Kuori perunat ja keitä ne suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Valuta vesi pois ja jauha perunat hienoksi. Lisää joukkoon maitoa, kunnes saat sopivan paksuisen soseen. Lisää rasva. Säilytä kannen alla.

Poista makkarasta kuori. Leikkaa juusto paloiksi. Tee lenkkiin viiltoja ja täytä ne juustonpaloilla. Kuumenna 180 °C uunissa noin 15 min. Kiehauta sillä välin etikkaliemen ainekset ja jäädytä. Kaada liemi kurkkuviipaleille ja sekoita joukkoon tilliä. Tarjoile perunasoseen kanssa.

Lisätietoja tuotteista, lisää herkullisia ruokaohjeita niin arkeen kuin juhlaan sekä mm. kokkivideoita avuksi ruoanlaittoon tarjoaa HK Ruokatalon ruokasivusto www.tiesydameen.fi. Samassa osoitteessa on kuvapankki, josta on saatavilla HK Sinisen Lenkin tuote- ja ruokakuvia.

HK Sinisen Lenkin historiaan ja tuotteisiin voit tutustua myös osoitteessa www.sininen.fi.

Lisätiedot:

markkinointipäällikkö Kim Lindholm, HK Ruokatalo Oy, p. 010 570 2216,
kim.lindholm@hkruokatalo.fi