



# KUNNON JAUHELIHA- RESEPTIT





“Yhdistimme hyvän tuotteen ja hyvän pakkauksen. Kunnan jauhelihan uusi pakkaus on Suomen ekologisin jauhelihapakkaus ja samalla tuotekin parani käyttöominaisuuksiltaan.”

- ✓ 76 % vähemmän muovia
- ✓ Säilyttää jauhelihan kuohkeana ja helposti murustuvana
- ✓ Helppo avata
- ✓ Todella kestävä

# MIKSI KUTSUMME JAUHELIHAMME KUNNON JAUHELIHAKSI?

Kun jääkaapissasi on Kunnan jauhelihaa, voit luottaa siihen, että valmistukseen on käytetty ainoastaan pakastamatonta, gm-vapaata lihaa suomalaisilta perhetiloilta. Koska Kunnan jauhelihaa ei missään välissä pakasteta, säilyttää raaka-aineena käytetty tuore käsinleikattu liha sekä makunsa että rakenteensa parhaalla mahdollisella tavalla. Jauhelihasta irtoaa myös vähemmän nestettä pannulla, kun lihaa ei ole missään vaiheessa pakastettu.

Kunnan jauheliha on osoitus siitä, että haluamme tehdä tavallisetkin tuotteet mahdollisimman hyvin. Aivan kuin tekisimme ne itsellemme.



Nyt kaikki 400 g Kunnan jauhelihamme saatavilla uudistuneessa pakkauksessa!



# SISÄLTÖ

## RESEPTIT

JAUHELIHA-KASVISPITSAT	8
NOPEA SLOPPY JOE	10
MAKARONIPATA	12
JAUHELIHASOOSI	14
JAUHELIHA-PERUNASOSELAATIKKO	16
NAUDANJAUHELIHAPIHVIT	18
NACHOPELTI	20
MAUSTEISET LIHAVARTAAT	22
PIPPURIPIHVI	24
CHILI CON CARNE	26



# JAUHELIHA- KASVISPITSAT

👤 4

## Ainekset:

6 porkkanaa  
3 pientä palsternakkaa  
1 rkl öljyä  
1 rkl hunajaa  
½ tl suolaa  
100 g juustoraastetta

## Jauhelihatäyte

400 g Snellman sika-nautajauhelihaa  
1 rkl öljyä  
2 rkl tomaattipyreetä  
1-2 valkosipulinkynttä  
1 tl kuivattua oreganoa  
¾ tl suolaa  
rouhaisu mustapippuria

## Lisäksi

½ rs (à 250 g) kirsikkatomaatteja  
1 ruukku rukolaa  
1 dl basilikanlehtiä

## Tee näin:

Kuumenna uuni 225-asteeseen.

Kuori porkkanat ja palsternakat, ja leikkaa pituussuunnassa 2-4 osaan. Levitä juurekset leivinpaperin päälle uunipellille. Sivele kasvisten päälle öljyä ja hunajaa. Mausta suolalla. Kypsennä uunin keskitasolla noin 25 minuuttia, kunnes kasvikset tuntuvat lähes kypsiltä. Valmista tällä välin jauhelihatäyte.

Ruskista jauheliha tilkassa öljyä paistinpannulla. Lisää joukkoon tomaattipyree, murskatut valkosipulinkyntset, oregano ja suola. Mausta mustapippurilla. Sekoita.

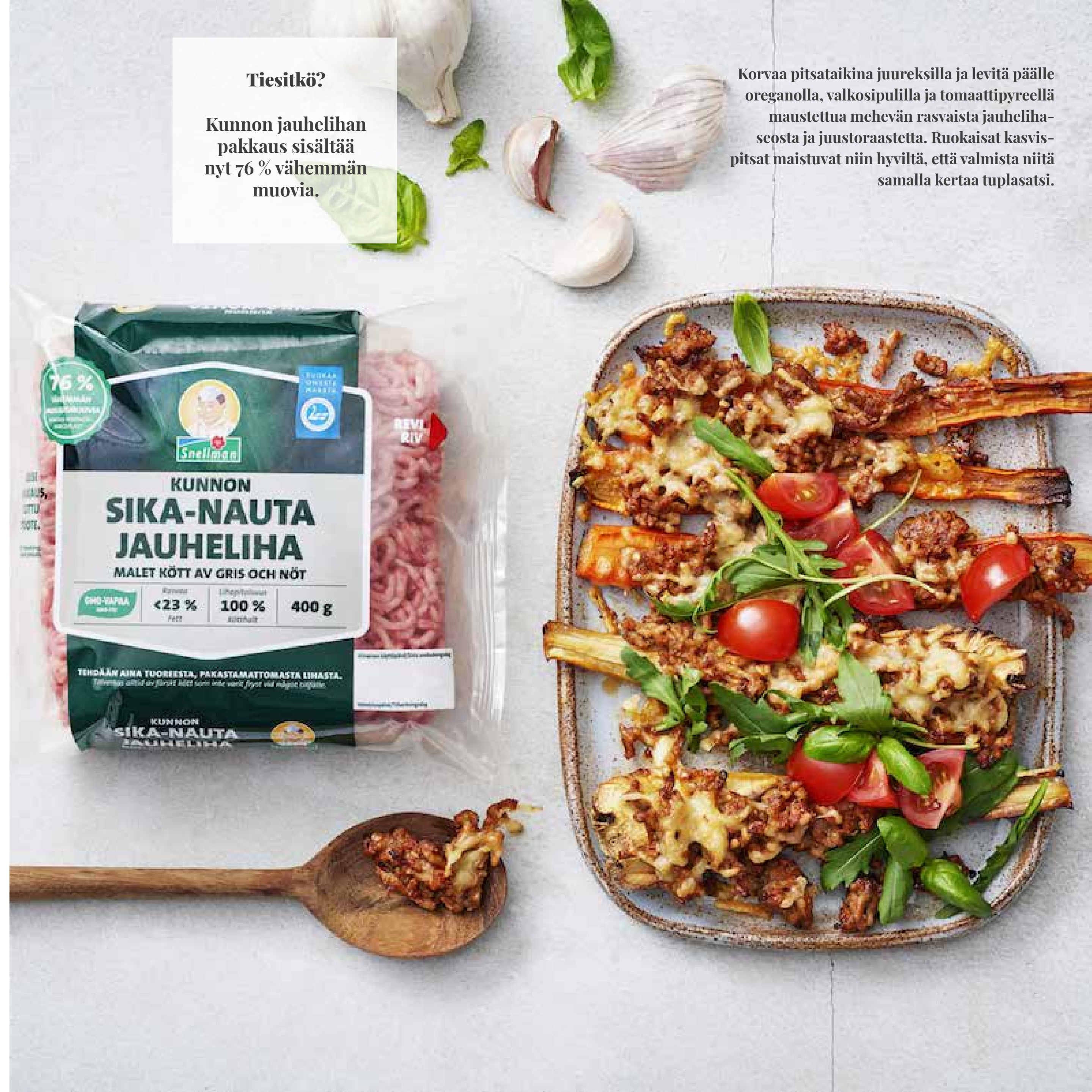
Levitä jauhelihaseosta kasvisten päälle. Ripottele päälle juustoraastetta. Kypsennä. Kun kasvikset ovat kypsiä, nosta uunipelti uunista pannunalustojen päälle. Levitä kasvisten päälle jauhelihatäytettä. Ripottele päälle juustoraastetta.

Jatka kypsentämistä vielä noin 10 minuuttia, kunnes juusto on sulanut. Levitä päälle halkaistuja kirsikkatomaatteja, rukolaa ja basilikaa.

## Tiesitkö?

Kunnon jauhelihan pakkaus sisältää nyt 76 % vähemmän muovia.

Korvaa pitsataikina juureksilla ja levitä päälle oreganolla, valkosipulilla ja tomaattipyreellä maustettua mehevän rasvaista jauhelihaseosta ja juustoraastetta. Ruokaisat kasvispitsat maistuvat niin hyviltä, että valmista niitä samalla kertaa tuplasatsi.





### Tiesitkö?

Kunnon jauheliha sisältää ainoastaan gm-vapaata lihaa suomalaisilta perhetiloilta.

# NOPEA SLOPPY JOE

👤 4

## Ainekset:

400 g Snellman sika-nautajauhelihaa  
1 tl suolaa  
½ dl chipotle-kastiketta  
1 dl ranskankermaa  
½ rs (à 250 g) kirsikkatomaatteja  
1 rapeakuorinen maalaisleipä  
2 dl cheddarjuustoraastetta  
1 dl korianteria  
1 ruukku rukolaa

## Tee näin:

Ruskista jauheliha pinnoitetulla pannulla. Mausta suolalla ja chipotlekastikkeella. Sekoita joukkoon ranskankerma.

Huuhtele tomaatit ja leikkaa viipaleiksi.

Halkaise leipä pituussuunnassa keskeltä niin, että se jää toiselta reunasta vielä osittain kiinni. Koverra hieman leivänsisusta pois kastiketta varten.

Lusikoi leivän sisälle kastike. Lisää päälle juustoraaste ja tomaattiviipaleet.

Nosta leipä uunipellin päälle leivinpaperin päälle. Paista 225-asteisen uunin keskitasolla 15-20 minuuttia, kunnes juusto on sulanut leivän sisälle.

Avaa leipää hieman ja lisää täytteen päälle hienonnettua korianteria ja rukolaa.

Perinteisessä Sloppy Joe -burgerissa ei ole täytteenä kuin maukasta jauhelihakastiketta ja juustoraastetta. Tässä nopeassa Sloppy Joe -reseptissä mutkat on vedetty suoraksi ja savuisen tulisella chipotlekastikkeella maustettu jauhelihakastike levitetään ison maukkaan maalaisleivän sisälle. Kirsikkatomaatit, rukola ja korianteri tuovat tuhtiin herkkuun sopivasti raikkautta.

# MAKARONIPATA

👤 4

## Ainekset:

½ ps (à 400 g) täysjyvämakaronia  
400 g Snellman sika-nautajauhelihaa  
1 sipuli  
1 rkl öljyä  
1 liha- tai kasvisliemikuutio

## Lisäksi:

2 dl raastettua cheddarjuustoa  
1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja  
1 dl basilikanlehtiä

## Tee näin:

Keitä makaroni suolalla maustetussa vedessä kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan, valuta pasta lävikössä.

Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna öljy isossa paistinpannussa tai paistokasarissa. Lisää sipulit ja paista pari minuuttia, kunnes sipuli on ruskistunut.

Lisää jauheliha. Ruskista. Mausta liha- tai kasvisliemikuutiolla. Sekoita jauhelihaseoksen joukkoon makaronit.

Lisää jauheliha-makaronipadan joukkoon juustoraastetta, halkaistuja kirsikkatomaatteja ja tuoretta basilikaa.

**Koko perheen suosikkiruoka ja kiireisen arjen pelastaja makaronipata muuttuu salonkikelpoiseksi, kun sekoitit joukkoon cheddarjuustoa, pieniä tomaatteja ja tuoretta basilikaa. Sekoita kypsät makaronit paistinpannulle rasvaisen jauhelihaseoksen joukkoon, jotta saat niihin ihanan maun.**



## Tiesitkö?

Uusi pakkaus säilyttää  
Kunnon jauhelihan  
kuohkeana ja helposti  
murustuvana.



# JAUHELIHASOOSI

👤 4

## Ainekset:

400 g Snellman sika-nautajauhelihaa  
1 rkl öljyä  
1 rkl vehnä jauhoja  
1 dl vettä  
2,5 dl pippurilla maustettua ruokakermaa  
1 lihafondikuutio  
1 rkl soijaa

## Lisäksi:

1 dl hienonnettua persiljaa tai kirveliä  
1 dl paahdettua sipulirouhetta

## Tee näin:

Nosta jauheliha varttia ennen valmistusta huoneenlämpöön.

Kuumenna tilkka öljyä pannulla. Lisää jauheliha. Paista sekoitellen, kunnes jauheliha on ruskistunut kunnolla.

Ripottele joukkoon vehnä jauhot ja sekoita. Kaada joukkoon vesi ja ruokakerma. Sekoita. Lisää lihafondikuutio ja soija. Rouhaise päälle halutessasi mustapippuria.

Hienonna kastikkeen päälle hienonnettua persiljaa ja paahdettua sipulirouhetta. Tarjoile keitetyn pasta, perunamuusin tai keitinperunoiden kanssa.

## Tiesitkö?

Kunnon jauhelihan uusi pakkaus on todella kestävä, mutta helppo avata.

Jauhelihakastike valmistuu pöytään pikana, kun sekoitat ruskistetun jauhelihan joukkoon pippurilla maustettua ruokakermaa ja korvaat sipulin hodareista tutulla maukaalla paahdetulla sipulirouheella.



# JAUHELIHA- PERUNASOSELAATIKKO

👤 4-6

## Ainekset:

400 g Kunnon Sika-nauta jauhelihaa  
1 pkt Kunnon pekonia  
1 sipuli silputtuna  
2 valkosipulin kynttä murskattuna  
200 g tomaattimurskaa  
2 rkl tomaattipyreetä  
suolaa, pippuria, paprikajauhetta,  
yrttimaustesekoitusta  
1 kg perunasosetta (itsetehtyä tai  
pussista)  
1 kananmuna  
¾ dl ruokakermaa

## Pinnalle

20 g voita  
2 tl hunajaa  
½ dl pankojauhoja tai korppujauhoja

## Tee näin:

Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Ruskista jauheliha ja silputtu pekoni. Lisää silputut sipuli, tomaattimurska, pyree ja mausteet. Hauduta pari minuuttia.

Sekoita kananmuna ja kerma perunasoseen sekaan.

Levitä jauhelihaseos ja perunasose uunivuokaan kerroksittain.

Vedä voista ohuita lastuja perunamuusin päälle, valuta hunajaraidat pinnalle ja viimeistele pinta panko- tai korppujauhoilla.

Paista uunissa noin 20 minuuttia. Jauheliha-perunasoselaatikko on valmis tarjoiltavaksi heti kun pinta alkaa olla kauniisti ruskistunut.

**Tämä helppo ja maistuva jauheliha-perunasoselaatikko on mitä mainioin arkiruoka. Perunamuusin ja jauhelihan makua ryhdittää maukas Snellmanin Kunnon pekoni, jonka valmistamme oman maatiaispossomme kuivasuolatusta kyljestä alusta loppuun täällä Pietarsaassa.**

## Tiesitkö?

Kunnon jauhelihasta irtoaa paistettaessa vähemmän nestettä, sillä emme käytä sen valmistamiseen pakastettua lihaa.



Jauhelihipihvit sopivat tarjottavaksi niin perunan, riisin kuin vaikkapa salaatin kanssa. Nämä hieman tavanomaisesta poikkeavat, mutta sitäkin herkullisemmat jauhelihipihvit saavat makunsa Snellmanin Kunnon naudan jauhelihasta sekä vivahteikkaasta punasipulihillosta. Kunnon naudan jauhelihamme säilyttää sekä makunsa että rakenteensa parhaalla mahdollisella tavalla, sillä valmistuksessa käytettyä lihaa ei missään välissä pakasteta. Nämä taatusti tuoreesta lihasta tehdyt naudanjauhelihipihvit voit siis halutessasi itse huoletta pakastaa.

### Tiesitkö?

Kunnon jauhelihan uusi pakkaus on Suomen ekologisin jauhelihapakkaus.



# NAUDANJAUHELIHA-PIHVIT

 8

### Ainekset:

750 g Kunnon naudan jauheliha 10 %  
1 dl korppujauhoja  
1 prk kermaviili (200 g)  
1 kananmuna  
1.5 tl suolaa  
1 tl rouhittua musta- tai valkopippuria  
1 tl rouhittua fenkolia  
Punasipulihillo  
4 punasipulia  
0.5 dl punaviinietikkaa  
1 dl hillo-marmeladisokeria  
1 tl rouhittua mustapippuria  
1 laakerinlehti

### Tee näin:

Aloita valmistaminen punasipulihillosta. Halkaise sipulit, poista kuoret, leikkaa puolikkaat pitkittäin kahtia lohkoiksi ja suikaloi lopuksi lohkot. Pane punasipulisuikaleet kattilaan, kaada punaviinietikka sekä hillo-marmeladisokeri päälle ja lisää mausteet joukkoon. Kuumenna kiehuvaiksi aineita sekoitellen, pane kansi päälle ja anna hillon kypsyä miedolla lämmöllä silloin tällöin sekoittaen noin 15 minuuttia. Jäähdytä. Poista laakerinlehti hillosta.

Ota jauheliha huoneenlämpöön 30 minuutiksi ennen valmistamista. Sekoita korppujauhot, kermaviili, kananmuna, suola ja mausteet kulhossa. Anna turvota 15 minuuttia. Sekoita jauheliha joukkoon. Muotoile taikinasta 16 pihviä. Jaa punasipulihillo kahdeksalle pihville ja paina täytteettömät pihvit hillon päälle.

Grillaa, pariloi tai paista naudanjauhelihipihvit mieleisellesi kypsyyssasteelle. Nauti peruna- ja vihersalaatin kanssa.

# NACHOPELTI

👤 6

## Ainekset:

400 g Kunnon paistijauheliha  
1 pkt Ylikypsä pekoni  
salviaa (puoli ruukkua)  
0.5 tl suolaa  
0.5 tl aromisuolaa  
0.5 dl ketsuppia  
1 tl rouhittua mustapippuria  
250 g nacholastuja  
150 g juustoraastetta (esim. mozzarella tai texmex-maustettua)  
0.5 tl paprikajauhetta

## Tee näin:

Ruskista jauheliha ja silputut pekoni ja salvianlehdet muruksi öljytilkassa paistinpannussa.

Levitä tortillachipsit tai nacholastut ja jauhelihamuru leivinpaperoidulle uunipellille.

Ripottele juustoraaste päälle ja ripsauta paprikajauhetta juustoraasteelle.

Paista täytetyt nachot uunissa 220 asteessa kunnes juusto on sulanut ja saanut kauniin värin.

Tarjoile nachopelti lämpimänä ja nauti!

Nachopelti tunnetaan myös nimellä uuninachot tai nachopaistos ja se on helppoa, nopeaa ja ennen kaikkea maistuvaa naposteltavaa. Käytännössä nachopelti tarkoittaa herkullisilla täytteillä kuorrutettuja maissilastuja. Koska nachopelti syödään käsin, kannattaa täytteeksi valita jauheliha, joka ei paistettaessa tihku liiaksi rasvaa ja pysyy sopivan murumaisena ruskistuessaan. Niinpä tämä nachopelti saakin täytteekseen Snellmanin Ylikypsän pekonin lisäksi Kunnon paistijauhelihaa. Lisäksi pakastamattomasta lihasta valmistettu Kunnon paistijauheliha paistuu pannulla kiehumisen sijaan.



## Tiesitkö?

Kunnon jauheliha ehtii tuoreena perhetilalta pöytään.

Nämä kunnon jauhelihasta valmistetut lihavartaat sisältävät jännittävän yhdistelmän uusia ja tuttuja makuja. Paistetut tai grillatut jauhelihavartaat maistuvat erityisesti paahdetun sämpylän sekä minttukurkun ja jogurtin kanssa.

Parhaat kebabot syntyvät tietenkin laadukkaista raaka-aineista. Siksi Kunnon jauhelihan valmistukseen on käytetty ainoastaan tuoretta, pakastamatonta lihaa, joka säilyttää sekä makunsa että rakenteensa parhaalla mahdollisella tavalla.

### Tiesitkö?

Kunnon jauheliha valmistetaan aina tuoreesta pakastamattomasta lihasta.

# MAUSTEISET LIHAVARTAAT

 8

### Ainekset:

750 g Kunnon naudan jauheliha 10 %  
3 valkosipulin kynttä  
2 vihreää jalapenoa silputtuna  
1 tl suolaa  
1 tl ruokokidesokeria  
1 sipuli  
1 ruukku persiljaa  
1 tl korianterin siemeniä  
0.5 tl kuminaa  
0.25 tl kanelia  
0.25 tl inkivääriä  
0.25 tl rouhittua mustapippuria  
0.25 tl cayannepippuria  
1 kananmuna

### Tarjoiluun

4 grillattua tai pariloitua sämpylää  
1 kurkku karkeaksi raastettuna ja valutettuna  
3 rkl mintunlehtiä silputtuna  
8 rkl paksua jogurtia

### Tee näin:

Ota jauheliha huoneenlämpöön 30 minuutiksi.

Murskaa valkosipulin kynnet sekoituskulhoon, lisää jalapenosilppu, suola ja ruokokidesokeri, sekoita hyvin.

Silppua sipuli ja persilja. Rouhi korianterin siemenet ja kumina ja sekoita loput mausteet jauhelihan joukkoon.

Muotoile taikinasta ovaalinmallisia lihapullia. Halutessasi voit muotoilla pullat bambutikkuihin.

Paista tai grillaa kypsiksi.

Tarjoa paahdetun tai pariloidun sämpylän, minttukurkun ja jogurtin kanssa.

# PIPPURIPIHVI

👤 2

## Ainekset:

400 g Kunnan naudan jauheliha 10 %  
6 tl erilaisia pippureita karkeaksi  
murskattuna  
1 rkl öljyä  
0.25 dl soijakastiketta  
2 dl kuohukermaa  
2 rosmariinin vartta

## Tee näin:

Muotoile jauheliha pihveiksi (2–4 kpl). Murskaa pippurit karkeaksi ja painele murska pihveihin. Anna pihvien olla huoneenlämmössä 30–60 minuuttia. Kuumenna öljy pannussa ja paista pippuripihvi molemmilta puolilta, noin 2–3 minuuttia per puoli, paistoaika riippuu pihvin paksuudesta.

Valuta soijakastike ja kerma pihvien päälle pannuun. Keitä kunnes kerma on sakeutunut kastikkeeksi.

Tarjoa pippuripihvi esimerkiksi (karamellisoitujen) porkkanoiden ja ruusukaalien kera.

Pippuripihvi on yksi suomalaisen keittiön keustosuosikeista. Tämä kaikessa yksinkertaisuudessaan herkullinen pippuripihvi valmistuu Snellmanin Kunnan naudan jauhelihasta. Paras pippuripihvi valmistuu tietenkin tuoreesta lihasta ja siksi Kunnan jauhelihan valmistuksessa käytetään vain pakastamatonta lihaa, jolloin raaka-aine säilyttää sekä makunsa että rakenteensa parhaalla mahdollisella tavalla. Tarjoile pippuripihvi haluamasi lisukkeen kera.

## Tiesitkö?

Tuoreus ja laatu ovat meille ensisijaisen tärkeitä, koska jauheliha on olennainen osa suomalaista ruokakulttuuria ja monissa perheissä sitä syödään viikoittain.



### Tiesitkö?

Kunnon jauhelihat ovat perhetilalta kaupan tiskissä keskimäärin vain kolmessa päivässä.

# CHILI CON CARNE

👤 6

## Ainekset:

750 g Kunnon Sika-nauta jauheliha  
3 punaista chiliä  
1 sipuli  
1,5 tl suolaa  
1 tl rouhittua mustapippuria  
1 tl chilimausteseosta  
2 tl oreganoa  
2 prk valkoisia papuja tomaattikas-  
tikkeessa  
400 g tomaattimurskaa  
4 palaa tummaa suklaata  
3 valkosipulinkynttä

## Kuorutus

8 dl keitettyä riisiä (= 3 dl pitkää  
riisiä, 6 fl vettä, suolaa)  
1 prk kermaviiliä (200 g)  
1 kananmuna  
1 tl suolaa  
2 tl ruokokidesokeria tai siirappia  
1 sitruunan kuoriraaste ja mehu  
2 dl emmental juustoraastetta (pin-  
nalle)

## Tee näin:

Ota jauheliha huoneenlämpöön ja aloita silppuamalla chilit, sipuli ja valkosipulin kynnet.

Ruskista jauheliha muruksi yhdessä chili-, sipuli- ja valkosipulisilpun kanssa. Lisää mausteet, pavut, tomaattimurska ja tummasuklaapat.

Kuumenna kiehuvaan ja anna hautua 5-10 minuuttia.

Kaada seos voideltuun isoon uunivuokaan tai uunipannuun, tasoita pinta ja jäähdytä kylmäksi.

Sekoita keskenään riisikuorutuksen aineet ja levitä seos jäähtyneen chili-jauheliyhaseoksen päälle. Ripottele pinnalle juustoraaste.

Kuumenna ja ruskista chili con carne uunissa 225 asteessa 20-25 minuuttia kunnes pinta on kauniin ruskea ja rapsahtava.

Chili con carne tarkoittaa yksinkertaisimmillaan chiliä lihan kanssa. Tämän Texasista maailmalle levinneen ruoan reseptistä on luonnollisesti olemassa useita hitusen erilaisia versioita. Tämä chili con carne resepti sisältää mm. hitusen suklaata ja se valmistetaan uunissa, jossa se saa rapsahtavan juustokuorutuksen. Tärkeässä roolissa on myös chili con carnin jauheliha, ja siksi käytetään Snellmanin Kunnon sika-nauta jauhelihaa, jonka valmistuksessa ei käytetä lainkaan pakastettua lihaa. Lisäksi taatusti tuoreessa Kunnon sika-nauta jauhelihassa on riittävästi rasvaa, joten chili con carne säilyttää mehevyytensä, vaikka se kypsennetäänkin uunissa.



**Lisää reseptejä osoitteessa:  
[www.snellman.fi/reseptit](http://www.snellman.fi/reseptit)**

