



RECEPT MED RIKTIGT MALET KÖTT





“Vi kombinerade en bra produkt med en bra förpackning. Den nya förpackningen för Riktigt malet kött är Finlands mest ekologiska förpackning för malet kött, samtidigt förbättrades också produktens egenskaper.”

- ✓ 76 % mindre plast
- ✓ Håller köttet luftigt så att det smular lätt vid stekning
- ✓ Lätt att öppna
- ✓ Mycket hållbar

VARFÖR KALLAR VI VÅRT MALET KÖTT FÖR RIKTIGT MALET KÖTT?

Har du Riktigt malet kött i kylskåpet kan du vara säker på att förpackningen innehåller färskt handskuret kött från finländska familjegårdar. I tillverkningen används enbart gm-fritt kött som aldrig varit fruset. Eftersom Riktigt malet kött inte fryses in i något skede av tillverkningsprocessen, behåller råvaran både smak och konsistens på bästa möjliga sätt. Dessutom frigörs mindre vätska i stekpannan, när du steker kött som inte varit nedfryst.

Riktigt malet kött visar att vi är måna om att göra även helt vanliga produkter så bra som möjligt. Precis så som vi skulle ha gjort dem åt oss själva.



Nu finns alla våra varianter av 400 g Riktigt malet kött i förnyad förpackning!



INNEHÅLL

RECEPT

ROTSAKSPIZZA MED MALET KÖTT	8
SNABB SLOPPY JOE	10
MAKARONIGRYTA	12
KÖTTFÄRSSÅS	14
POTATISMOSLÅDA MED MALET KÖTT	16
KÖTTFÄRSBIFFAR	18
NACHOS MED KÖTTFÄRS OCH BACON I UGN	20
KRYDDIG KEBAB AV GRIS	22
PEPPARBIFF	24
CHILI CON CARNE	26



ROTSAKSPIZZA MED MALET KÖTT

👤 4

Ingredienser:

6 morötter
3 små palsternackor
1 msk olja
1 msk honung
½ tsk salt
100 g riven ost

Fyllning av malet kött

400 g Malet kött av gris och nöt
1 msk olja
2 msk tomatpuré
1–2 vitlöksklyftor
1 tsk torkad oregano
¾ tsk salt
Krossad svartpeppar

Tillägg

½ ask körsbärstomater (à 250 g)
1 kruka rucola
1 dl basilikablad

Använd rotsaker i stället för pizzadeg och bred på en saftig och kryddig fyllning av malet kött, oregano, vitlök och tomatpuré. Toppa med riven ost. Den här matiga grönsakspizzan är så god att du lika gärna kan göra en dubbelsats direkt.

Gör så här:

Värm ugnen till 225 grader.

Skär både morötter och palsternackor på längden, i 2–4 delar. Placera rotsakerna på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla olja och honung över rotsakerna. Salta och grädda i ugn på medelhög värme i 25 minuter, tills rotsakerna är nästan färdiga. Under tiden kan du göra köttfyllningen.

Bryn köttet i stekpanna med en skvätt olja. Lägg till tomatpuré, krossade vitlöksklyftor, oregano och salt. Krydda ännu med svartpeppar och rör om.

Bred fyllningen över rotsakerna. Toppa med riven ost och fortsätt grädda i ugnen tills rotsakerna är färdiga och osten har smält.

Dekorera ännu med halverade körsbärstomater, rucola och basilika innan servering.

Visste du?

Det är 76 % mindre plast i den nya förpackningen för Riktigt malet kött.





Visste du?

Riktigt malet kött innehåller enbart gm-fritt kött från finländska familjegårdar.

SNABB SLOPPY JOE

👤 4

Ingredienser:

400 g Malet kött av gris och nöt
1 tsk salt
½ dl chipotlesås
1 dl crème fraîche
½ ask körsbärstomater (à 250 g)
Ett lantbröd med krispig yta
2 dl riven cheddarost
1 dl koriander
1 kruka rucola

Gör så här:

Stek köttet i en teflonpanna. Krydda med salt och chipotlesås. Rör ner crème fraîche.

Skölj tomaterna och skiva dem.

Skär brödet på längden. Gör snittet på mitten men se till att inte skära genom hela brödet. Lämna en del oskuren så att brödet ännu sitter ihop. Gröp ur brödet så du får plats för fyllningen.

Fyll brödet med köttfärssås, tomater och riven ost.

Lägg brödet på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Värm ugnen till 225 grader och grädda i 15–20 minuter, tills osten har smält inuti brödet.

Öppna brödet en aning och toppa fyllningen med finhackad koriander och rucola.

En traditionell Sloppy Joe fylls bara med mustig köttfärssås och riven ost. I det här enkla och snabba Sloppy Joe-receptet gör du en köttfärssås med sting, av rökig och eldig chipotlesås och breder sedan ut den mustiga fyllningen i ett stort saftigt lantbröd.

MAKARONIGRYTA

👤 4

Ingredienser:

½ påse (à 400 g) fullkornsmakaroner
400 g Malet kött av gris och nöt
1 lök
1 msk olja
1 buljongtärning (kött- eller grönsaksbuljong)

Tillägg

2 dl riven cheddarost
1 ask körsbärstomater (250 g)
1 dl basilikablاد

Gör så här:

Koka makaronerna i saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen. Låt de färdigkokade makaronerna rinna av i ett durkslag.

Skala och finhacka löken. Hetta upp oljan i en stor stekpanna eller traktörpanna. Lägg i löken och bryn ett par minuter tills löken fått färg.

Lägg även i köttet och bryn, krydda med buljongtärningen. Rör sedan ner makaronerna i pannan.

Tillsätt ännu riven ost, halverade körsbärstomater och färsk basilika i makaronigrytan.

Visste du?

I den nya förpackningen hålls Riktigt malet kött luftigt så att det sedan smular lätt vid stekning.





KÖTTFÄRSSÅS

 4

Ingredienser:

400 g Malet kött av gris och nöt
1 msk olja
1 msk vetemjöl
1 dl vatten
2,5 dl matgrädde med pepparsmak
1 tärning köttbuljong
1 msk soja

Tillägg

1 dl finhackad persilja
1 dl rostad lök

Gör så här:

Ställ köttet i rumstemperatur en kvart innan du börjar laga mat.

Hetta upp en skvätt olja i en panna. Lägg i köttet och rör om medan du steker tills köttet har brynts ordentligt.

Strö över vetemjöl och blanda om. Häll i vatten och matgrädde. Rör om. Lägg i köttbuljong och soja. Om du vill kan du ännu krydda med svartpeppar.

Toppa ännu köttfärssåsen med finhackad persilja och rostad lök. Servera tillsammans med kokt pasta, potatismos eller kokt potatis.

Tips!

Kolla också vårt traditionella recept på köttfärssås med Riktigt stekmalet kött, färsk lök och smör.

Visste du?

Den nya förpackningen för Riktigt malet kött är mycket hållbar, men ändå lätt att öppna.

Köttfärssås är maträtt som du snabbt sveper ihop genom att blanda stekt malet kött, matgrädde med pepparsmak och rostad lök.

POTATISMOSLÅDA MED MALET KÖTT

👤 4-6

Ingredienser:

400 g Riktigt malet kött av gris och nöt
1 pkt Riktig bacon
1 lök, hackad
2 vitlöksklyftor, krossade
200 g tomatkross
2 msk tomatpuré
salt, peppar paprikapulver, ört-
kryddblandning
1 kg potatismos (egengjord eller halv-
fabrikat)
1 ägg
¾ dl matgrädde

Garnering

20 g smör
2 tsk honung
½ dl pankoströbröd eller vanligt
ströbröd

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader.

Hacka baconskivorna och bryn tillsammans med köttet. Tillsätt lök, vitlök, tomatkross, tomatpuré och kryddor. Låt sjuda ett par minuter.

Blanda ägg och grädde med potatismos.

Bred ut röran av malet kött och potatismoset i en ugnform lager på lager.

Hyvla tunna skivor smör över moset och ringla över honung.

Toppa med pankoströbröd eller vanligt ströbröd.

Grädda i ugnen ca 20 minuter.

Denna enkla och smarriga potatismoslåda med malet kött är den perfekta vardagsrätten. Snellmans saftiga bacon ger lådan det lilla extra! Riktig bacon tillverkas från början till slut här i Jakobstad och görs på torrsaltad grissida av vår egen Lantgris.



Visste du?

När du steker Riktigt malet kött frigörs mindre vätska i stekpannan. Det beror på att vi inte använder fruset kött i tillverkningen.

Visste du?

Riktigt malet kött-
förpackningen är
Finlands mest ekologiska
förpackning för malet
kött.



KÖTTFÄRSBIFFAR

👤 8

Ingredienser:

750 g Riktigt malet kött av nöt
1 dl skorpmjöl
1 burk gräddfil (200 g)
1 ägg
1.5 tsk salt
1 tsk malen svart- eller vitpeppar
1 tsk malen fänkål

Rödlökssylt

4 rödlökar
0.5 dl rödvinsvinäger
1 dl sylt- marmeladsocker
1 tsk grovmalen svartpeppar
1 lagerblad

Gör så här:

Börja med att tillreda rödlökssylten. Dela rödlöken och ta bort skalet. Skär i två delar på längden, och skiva halvorna.

Lägg den skivade rödlöken i en kastrull, häll på rödvinsvinäger och sylt-marmeladsockret. Tillsätt kryddorna.

Koka upp och rör ihop ingredienserna. Sätt på locket och låt sylten koka på svag värme i ca 15 min (rör om då och då). Låt sylten svalna, och ta bort lagerbladet.

Låt köttet stå i rumstemperatur 30 minuter innan tillredning.

Blanda skorpmjöl, gräddfil, ägg, salt och kryddor i en skål. Låt svälla i 15 minuter.

Blanda i köttet och forma 16 biffar av smeten.

Fördela rödlökssylten över åtta av biffarna och låt resten av biffarna täcka över sylten.

Grilla eller stek biffarna. Servera tillsammans med potatis- och grönsallad.

Köttfärsbiffar passar utmärkt till potatis, ris eller sallad. Dessa lite ovanliga, men delikata köttfärsbiffar får sina goda smak från Snellmans malet kött och smakrik rödlökssylt. Riktigt malet kött har aldrig varit nerfryst och tack vare det får köttfärsbiffarna rätt konsistens och en god köttsmak. Ett stort plus är att du bekymmersfritt kan frysa ner biffarna ifall det blir något över.

NACHOS MED KÖTTFÄRS OCH BACON I UGN

👤 6

Ingredienser:

400 g Riktigt stekmalet kött
1 pkt Riktig bacon
salvia (halv kruka)
0.5 tsk salt
0.5 tsk aromsalt
0.5 dl ketchup
1 tsk grovmalen svartpeppar
250 g nachos
150 g riven ost (t.ex. mozzarella,
cheddar eller texmex-ost)
0.5 tsk paprikapulver

Gör så här:

Bryn malet kött, bacon och salvia i en stekpanna med lite olja.

Sprid ut tortillachipsen på en ugnsplåt med bakplåtspapper, tillsätt det stekta köttet.

Strö riven ost över köttet och krydda med en aning paprikapulver för att få till en vacker färg.

Gratinera i ugn på 220 grader tills osten smält och fått en fin färg.

Gratinerade nachos är lättlagade och goda snacks som passar utmärkt till fredagsmyset. Till ugnsg Grillade nachos är det bäst att välja malet kött med en lägre fetthalt, dels för att undvika att det rinner fett vid stekning och dels för att nachosen ska hållas lagom knapriga i ugnen. Som topping till nachos har vi därför valt Riktigt stekmalet och Riktig bacon. Riktigt stekmalet kött från Snellman tillverkas av finsk, gmo-fri rostbiff samt inner-, ytter- och hörnstek.



Visste du?

Riktigt malet kött
- färskt från våra
familjegårdar till ditt
matbord.

Visste du?

Riktigt malet kött
tillverkas alltid av
färskt kött som aldrig
varit fruset.

KRYDDIG KEBAB AV GRIS

8

Ingredienser:

750 g Riktigt malet kött av nöt 10%
3 klyftor vitlök
2 gröna jalapeños, hackade
1 tsk salt
1 tsk brunt socker
1 lök, hackad
1 kruka persilja
1 tsk frön av koriander
0.5 tsk kummin
0.25 tsk kanel
0.25 tsk ingefära
0.25 tsk grovmalen svartpeppar
0.25 tsk cayennepeppar
1 ägg

För servering

4 grillade eller rostade semlor
1 riven gurka (sila av och pressa ut
vätskan)
3 msk hackad mynta
8 msk tjock yoghurt

Gör så här:

Lyft fram köttet i rumstemperatur 30 min. innan
tillredning.

Krossa vitlöksklyftorna i en skål. Lägg till hackad
jalapeño, salt och socker. Blanda väl.

Hacka löken och persiljan. Grovmal kummin och
korianderfrön. Blanda resten av ingredienserna
med köttet.

Gör ovalformade köttbullar av smeten, och fäst
på bambustickor om du vill.

Stek eller grilla kebabspetten.

Servera kebaben med rostade semlor, samt
yoghurtsås med gurka och mynta.

Kebabspetten gjorda på Riktigt malet kött bjuder på en intressant
kombination av nya och bekanta smaker. De stekta eller grillade
kebabspetten smakar speciellt gott tillsammans med rostat bröd och
en yoghurtsås med gurka och mynta. För att få till den där riktigt
goda kebabsmaken är det viktigt att använda högklassiga råvaror. I
tillverkningen av Snellmans malet kött används därför enbart färskt kött
som aldrig varit nedfryst. På det sättet bevarar köttet både sin smak och
sin konsistens på bästa möjliga sätt.

PEPPARBIFF

2

Ingredienser:

400 g Riktigt stekmalet kött
6 tsk pepparblandning
1 msk olja
0.25 dl sojasås
2 dl vispgrädde
2 rosmarinkvistar

Gör så här:

Forma köttet till biffar (2-4 st), och salta enligt egen smak. Grovmal pepparblandningen och tryck på biffarna. Låt dem stå i rumstemperatur i ca 30-60 min.

Stek i panna med olja på båda sidor. Stektiden varierar beroende på biffarnas tjocklek, men räkna med 2-3 minuter per sida.

Häll sojasås och grädde i pannan. Koka tills grädden har blivit till en sås.

Biffarna kan t.ex. serveras med karamelliserad brysselkål och morötter (strö på lite sirap och salt vid stekning).

Pepparbiff är en riktig klassiker. Denna pepparbiff är gjord av Snellmans Riktigt stekmalet kött, som är extra saftigt. Den bästa pepparbiffen görs naturligtvis på färskt kött och därför använder vi enbart ofryst, färskt kött vid tillverkning av Riktigt stekmalet kött. Ofryst kött behåller smaken bättre än fryst kött och ger en fast konsistens.



Visste du?

Färskt kött av hög kvalitet är det vi värderar allra högst, och det gäller naturligtvis också för malet kött. I finländsk matkultur har malet kött en given plats. Råvaran används flitigt i matlagningen, det är inte ovanligt att finländska familjer äter malet kött varje vecka.



Visste du?

Riktigt malet kött reser från familjegårdarna till butikshyllan på endast tre dagar i medeltal.

CHILI CON CARNE

👤 6

Ingredienser:

750 g Riktigt malet kött av gris och nöt
3 röda chilifrukter
1 lök
1.5 tsk salt
1 tsk grovmalen svartpeppar
1 tsk chilikrydda
2 tsk oregano
2 burkar vita bönor i tomatsås
400 g krossade tomater
4 bitar mörk choklad

GARNITYR

8 dl stekt ris (= 3 dl långt ris, 6-7 dl vatten, salt)
1 burk gräddfil (200 g)
1 ägg
1 tsk salt
2 tsk sirap
1 citron (riv skalet och kläm ut saften)
2 dl riven emmentalost (överst)

Gör så här:

Låt köttet stå i rumstemperatur under tiden du tillreder resten av ingredienserna.

Hacka chili, lök och vitlöksklyftor.

Bryn köttet med den hackade chilin, löken och vitlöken.

Tillsätt kryddor, bönor, krossad tomat och choklad.

Låt blandningen koka i ca 5-10 min och håll den därefter i en ugnform. Jämna ut och låt svalna.

Koka riset och blanda ingredienserna till garnityren. Rör ihop blandningen med riset och sprid ut risröran över den svala blandningen av chili och malet kött.

Toppa med riven ost. Stek i ugn på 225 grader i 20-25 minuter tills ytan är vackert brun och knaprig.

Chili con carne betyder något så enkelt som kött med chili, men det finns otaliga versioner av receptet. Detta recept innehåller bl.a. en aning choklad och tillreds i ugnen med en knaprig ostgratinering. För att få till en riktigt saftig chili con carne är det viktigt att använda kött med tillräckligt hög fetthalt. Riktigt malet kött av gris och nöt är perfekt för denna rätt eftersom den innehåller rätt mängd fett och tillverkas av färskt kött som aldrig varit nedfryst.



**Fler recept på adressen:
www.snellman.fi/sv/recept**

