
SNELLMANIN KOTIMAINEN LEIKKELEKIRJA



KOTIMAINEN LEIKKELEKIRJA

Leikkele on paljon muutakin kuin leivänpäällinen. Tällä kirjalla me haluamme juhlistaa kanssasi kotimaisen leikkeleen monia käyttötapoja ja antaa sinulle uusia ideoita ruoanlaittoosi.

Joskus on tärkeää palata perusasioiden ääreen ja löytää niistä uusia puolia. Kokosimme sitä varten 20 herkullista reseptiä, joiden pääraaka-aineena toimii leikkele. Osa aterioista on kevyitä välipaloja, toiset käteviä juhlanaposteltavia, joissain on aineksia vaikka koko perheen juhla-aterialle. Koska kyseessä on suomalainen leikkele, ei voileipäkakkua tietenkään ole unohdettu.

Snellmannin leikkeleet valmistetaan Pietarsaaressa, kotimaisesta lihasta ja suomalaisella työllä. Valitsemalla kaupassa Snellmannin tuotteen tuet samalla kotimaisia tuottajia ja tekijöitä.

Samaan aikaan suomalainen alkuperä on ennen kaikkea lupaus vastuullisesta tuotannosta ja hyvästä mausta.

Hyvää ruokahalua ja herkullisia hetkiä leikkelekirjan parissa.



**KOTIMAINEN.
SUOMALAINEN.
PIETARSAARELAINEN.**

SISÄLTÖ

- 6 NOPEA VOILEIPÄKAKKU
- 7 KINKKUKUPIT
- 8 QUESADILLA SANDWICH
- 9 SAVUSTAJAN BRUSCHETTA
- 10 LÄMPIMÄT LEIVÄT
- 11 KINKKU-PARSAKUKKASET
- 12 PYÖREÄ VOILEIPÄKAKKU
- 14 MAALAIKINKKUKIUSAUS
- 15 UUNIMUNAKAS ELI FRITTATA
- 16 HERKULLISET LEIPÄSET
- 17 GRILLATUT VOILEIVÄT
- 18 CAESAR SANDWICH
- 19 SUOLAISET MUFFINSSIT MEETVURSTILLA
- 20 PASTA CARBONARA
- 21 KINKKUPIIRAKKA PÄÄRYNÄ-
PEKAANIPÄHKINÄ -TÄYTTEELLÄ
- 22 MINIPIZZAT
- 24 TORTILLAKÄTKÖT
- 25 HERRA SNELLMANIN KEKSELIÄS
LEIKKELEKAKKU
- 26 PIENI VOILEIPÄKAKKU
- 27 SUOLAINEN PANNARI







NOPEA VOILEIPÄKAKKU

👤 5

Ainekset:

1 pkt Ohuen ohut kevyesti savustettu kinkku
1 pkt Ohuen ohut pippurinen kinkku
1 pkt Ohuen ohut kinkku
6 siivua uunirieskaa
1 prk kermaviiliä (200 g)
1 pkt yr்த்தituorejuustoa (200g)
pilkottua paprikaa
rucolaa
kirsikkatomaatteja

Tee näin:

Sekoita kermaviili ja tuorejuusto kulhossa
Aseta rieska lautaselle ja levitä päälle kermaviili-tuorejuustoseosta
Ripottele päälle pilkottua paprikaa ja asettele päällimmäiseksi kerros Ohuen ohutta kevyesti savustettua kinkkua
Toista kunnes kaikki rieskaviipaleet on käytetty
Levitä viimeinen kerros kermaviili-tuorejuustoseosta myös reunoille
Koristele nopea voileipäkakku rucolalla, Ohuen ohuella pippurisella kinkulla, Ohuen ohuella kinkulla sekä klovnin puolitetuilla kirsikkatomaateilla.



KINKKUKUPIT

👤 4

Ainekset:

8 Superior Savukinkku -viipaletta
4 isoa kananmunaa
mustapippuria
merisuolahtaleita
lehtipersiljaa

Tee näin:

Aseta kinkkuviipaleet pieniin uunin kestäviin annoskuppeihin tai esimerkiksi muffinssipellin koloihin.
Käytä kaksi viipaletta aina kutakin kuppia kohden. Valuta kananmunat kinkkuviipaleiden muodostamiin kuppeihin ja mausta suolalla sekä pippurilla. Kypsennä uunissa 180 °C 20–30 minuuttia, kunnes valkuainen on hyytynyt. Tarkkaile myös, etteivät kinkkuviipaleet pääse palamaan. Silppua päälle lehtipersiljaa päälle ja tarjoile.



QUESADILLA SANDWICH

👤 3

Ainekset:

4 leipäviipaletta tai annosrieskaa
50 g tuorejuustoa maun mukaan
1 pieni punasipuli ohuina viipaleina
1 vihreä tai punainen jalapeno viipaleina
8 Tosi Murea Naudapaisti -viipaletta
100 g vahvaa cheddarjuustoa
tuoretta timjaminlehtiä

Tee näin:

Levitä tuorejuusto leiville tai rieskoille.
Jaa täytteet päälle ja paina leivät vastakkain.
Paahda ja kuumenna paistinpannussa tai
voileipägrillissä.
Leikkaa kahtia ja nauti.



SAVUSTAJAN BRUSCHETTA

👤 4

Ainekset:

1 esipaistettu ciabatta-leipä
40 g pehmeää voita
1 dl basilikalehtiä silputtuna
suolaa, mustapippuria
1 dl höyrytettyjä papuja
100 g siitake- tai herkkusieniä
2 isoa tomaattia
6 juustoviipaletta (esim. kerma- tai savujuustoa)
8 Superior Savukinkku -viipaletta
vesikrassia

Tee näin:

Halkaise leipä. Sekoita voi, basilika suola sekä pippuri ja voitele puolikkaat.
Levitä täytteet, leikkeleviipaleita lukuun ottamatta, leiville.
Paista uunissa 225 °C noin 15 minuuttia.
Asettele Superior Savukinkku -viipaleet kuumille leiville, silppua vesikrassia päälle ja tarjoa välittömästi.



LÄMPIMÄT LEIVÄT

👤 3

Ainekset:

1 jälkiuuni ruisreikäleipää
2 rkl voita tai levitettä
2 dl juustoraastetta
8 Tosi murea palvikinkku -viipaletta
1 dl kirsikkatomaatteja
10 basilikanlehteä
mustapippuria

Tee näin:

Aseta halkaistu reikäleipä leivinpaperoidulle uunipellille, voitele ja levitä kaksi kolmasosaa juustoraasteesta päälle. Asettele kolmioiksi taitellut kinkkuviipaleet, halkaistut kirsikkatomaatit ja basilikanlehdet päälle. Ripottele loput juustoraasteesta täytetyille leiville ja mausta mustapippurilla. Paista lämpimät leivät uunissa 225 °C noin 12 minuuttia.



KINKKU-PARSAKUKKASET

👤 6

Ainekset:

2 rs Ohuen ohut ylikypsä palvikinkku
2 kananmunaa
60 g ruohosipulituorejuustoa
60 g fetajuustoa
4 vihreää tankoparsaa
1 rkl oliiviöljyä
mustapippuria myllystä
0.25 dl tuoreyrtin lehtiä silputtuna
1 rs karhunvadelmia (n. 18 kpl, koristeluun)
syötäviä kukkia tai tuoreyrtin lehtiä, esim. minttu (koristeluun)
vettä, suolaa, ripaus sokeria

Tee näin:

Keitä kahdeksan minuutin munat. Jäähdytä kylmällä juoksevalla vedellä, kuori ja hienonna muruksi. Sekoita tuorejuusto ja hienonnettu feta. Huuhto parsat, leikkaa tyven puumainen kantaosa pois. Leikkaa parsat pitkiksi lastuiksi nupusta tyveen päin juustohöylällä vetäen. Laita parsalastut laakeaan paistinpannuun, lisää tilkka vettä, hiukan suolaa ja ripaus sokeria pannuun ja kiehauta lastut. Jäähdytä. Jos mahdollista, kaada lastut jäiden päälle välittömästi kiehauttamisen jälkeen. Ota lautaset ja taittele kinkkuleikkeleestä kukkanen lautaselle. Pyöräytä juustoseoksesta mykiö kukkasen keskelle ja ripottele tuoreyrttiä päälle. Kieputtele parsalastut ympärille, ripottele munasilppua lautaselle ja koristele karhunvadelmilla sekä syötävillä kukilla tai yrtinlehdillä. Tarjoa alkuruokana esimerkiksi pääsiäispöydässä.



PYÖREÄ VOILEIPÄKAKKU

 10

Ainekset:

Täyte:

100 g kotimaista pippurimeetvurstia, pilkottuna
1 dl pilkottua kurkkua
1 dl pilkottua punaista paprikaa
1 dl vihreitä yrttejä silputtuna esim. korianteria,
lehtipersiljaa, ruohosipulia
1 dl majoneesia
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 tl currya
1 tl maustepaprikaa
suolaa ja pippuria maun mukaan
1 dl maitoa
12 siivua vaaleaa paahtoleipää (vehnä)
12 siivua tummaa paahtoleipää (ruis)

Voileipäkakun koristelu:

200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl turkkilaista jogurttia
1 tl vihreää pestoa
1 pkt Ohuen ohut pippurinen naudanpaistia
pilkottuja yrttejä, korianterinlehtiä,
viinirypäleitä, tomaatteja, syötäviä kukkia

Tee näin:

Ota esiin irtopohjavuoka (läpimitta: 20 cm).

Tee voileipäkakun täyte:

Sekoita pilkottu pippurimeetvursti, kurkku ja paprika sekä vihreät yrtit majoneesin ja tuorejuuston kanssa.

Lisää curry, paprika sekä suolaa ja pippuria maun mukaan.

Laimenna maidolla, jotta täyte on helpompi levittää. Tämä tekee kakusta myös mehevemmän

Kokoa pyöreä voileipäkakku:

Poista reunat leivistä.

Laita noin 5 vehnäviipaleta vuoan pohjaan. Saadaksesi pyöreän pohjan pilko osa leivistä sopivan kokoisiksi.

Levitä päälle kolmasosa täytteestä. Tee sitten toinen leipäkerros tummemmasta leivästä.

Levitä päälle täytettä. Toista vaalealla leivällä.

Levitä loput täytteestä. Lopuksi laita päälle tummempi leipäkerros. Peitä kakku tuorekelmulla ja laita lautanen päälle painoksi. Anna seistä jääkaapissa pari tuntia tai yön yli.

Aloita voileipäkakun koristelu irrottamalla vuoan reunat ja kääntämällä kakku ylösalaisin lautaselle.

Sekoita tuorejuusto, turkkilainen jogurtti ja pesto ja levitä voileipäkakun päälle. Käytä lastaa saadaksesi hienot reunat.

Koristele kakun reunat yrteillä.

Pilko naudanpaistiviipaleet puolikuiksi ja kääri jokainen viipale ruusuksi. Asettele viipaleet kauniiksi seppeleeksi kakun päälle.

Aseta kakun keskelle viinirypäleitä ja tomaatteja. Viimeistele voileipäkakun koristelu syötävillä kukilla.



MAALAIKINKKUKIUSAUS

 6

Ainekset:

300 g Kotimainen palvikinkku
1 kg perunoita
2 sipulia
2 kananmunaa
5 dl ruokakermaa
1 valkoispulinkynsi
suolaa ja mustapippuria

Tee näin:

Viipaloi kinkku ja kuoritut perunat. Kuori ja pilko sipulit ja valkosipuli. Sekoita kaikki ainekset ja kaada uunivuokaan.
Paista 200 asteessa noin 60 min.



UUNIMUNAKAS ELI FRITTATA

 4

Ainekset:

8 kananmunaa
1 dl kermaa tai maitoa
1 punainen sipuli
300 g Ylikypsää kinkkua
100 g parsakaalia
2 dl keitettyjä makaroneja
150 g emmental juustoraastetta
1 tl rouhittua mustapippuria
1 tl suolaa

Tee näin:

Pilko kinkku ja parsakaali. Hienonna sipuli ja kuullota voissa (voi myös jättää kuullottamatta). Sekoita kananmunat ja kerma, lisää muut ainekset ja kaada voideltuun vuokaan. Kypsennä uunimunakas uunissa 220 asteessa noin 30 min, tai kunnes se on hyytynyt.



HERKULLISET LEIPÄSET

 4

Ainekset:

Maalahden limppua tai saaristolaisleipää
margariinia
1 pkt juustoa
yrttejä koristeluun
1 pkt Snellmanin leikkeleitä

Tee näin:

Leikkaa limppu kolmioiksi ja levitä leipäpaloille margariinia.
Leikkaa juusto arpakuution kokoisiksi paloiksi.
Taittele päälle viipale leikkelettä ja lisää sen päälle juustopala.
Kiinnitä cocktailtikulla ja koristele yrtinoksalla.



GRILLATUT VOILEIVÄT

 4

Ainekset:

8 viipaleta paahtoleipää
4 rkl tomaattipyreetä
2 tl oreganoa
2 dl rucolasalaattia
1 pkt Voileipämeestvurstia
1 punasipulia
1 paprikaa
1 dl juustoraastetta

Tee näin:

Levitä tomaattipyree leiville. Ripottele oreganoa päälle.
Jaa rucola neljälle leivälle. Lisää sitten Venäläinen meetvursti, punasipuli, paprika ja raastettu juusto. Laita leipä kanneksi päälle jokaiselle täytetylle leivälle.
Grillaa voileipägrillissä, kunnes leivät ovat kullanuskeita ja juusto on sulanut.
Voit myös vaihtoehtoisesti laittaa täytteeksi esim. kinkkua ja sinihomejuustoa.
Katso myös Herra Snellmanin resepti lämpimille voileiville.



CAESAR SANDWICH

 8

Ainekset:

200 g Tosi murea palvikinkku
4 palaleipää
1 nippu Romaine-salaattia
1 tomaattia

Caesar-kastike:

2 kynsi valkosipulinkynttä
1 dl kermaviiliä
1 dl majoneesia
1 dl raastettua parmesaania
4 sardellia öljyssä
1 rkl valkoviinietikkaa
1 tl Dijon-sinappia
1 ripaus suolaa
1 ripaus pippuria

Tee näin:

Pilko valkosipuli hienoksi ja sekoita kermaviiliin, majoneesin, parmesaanin, hienonnettujen sardellien, etikan ja sinapin kanssa. Käytä mieluiten sauvasekoitinta. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita 1-2 viipaletta Tosi mureaa palvikinkkua leivälle. Lisää päälle Romaine-salaattia ja tomaattiviipale. Laita päälle hieman caesar-kastiketta. Aseta leipäviipale päällimmäiseksi. Leikkaa neliöiksi ja paina hammastikku leivän läpi.



SUOLAISET MUFFINSSIT MEETVURSTILLA

 8

Ainekset:

125 g margariinia
2 kananmunaa
0.5 tl suolaa
1 prk kermaviiliä (200 g)
2.5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
50 g hienonnettua Herra Snellmanin kotimainen meetvurstia
50 g aurinkokuivattuja tomaatteja
1 tl pizzamaustetta
2 dl emmental juustoraastetta

Tee näin:

Sulata margariini ja anna jäähtyä. Vatkaa munat, suola ja kermaviili kevyesti joukkoon kierrevalkaimella. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne taikinaan puuhaarukalla varovasti sekoittaen. Lisää lopuksi meetvursti rouhe ja huolellisesti valutetut, hienonnetut aurinkokuivatut tomaatit. Voitele 12-vuokainen muffinipelti tai jaa isot, paperiset muffinivuoat uunipellille. Kaada taikina vuokiin. Ripottele päälle pizzamaustetta ja juustoraastetta. Paista uunissa 200 asteessa noin 15 minuuttia. (Ohjeesta tulee 8 isoa tai 12 pientä muffinssia.)



PASTA CARBONARA

 4

Ainekset:

spaghetia
150 pkt Ohuen ohut pippurinen kinkku
1 sipuli
4 kananmunaa
1 dl ruokakermaa
1 pussillinen (70 g) parmesanraastetta
öljyä paistamiseen
tuoretta oreganoa

Tee näin:

Kiehauta vesi ja keitä spaghetti pakkauksen ohjeen mukaan
Silppua sipuli hienoksi ja viipaloi kinkku pieniksi paloiksi
Kuumenna öljy paistinpannussa ja lisää kinkku ja sipulihake. Ruskista kunnes sipulit ovat kullanruskeita ja rapeita
Vatkaa kananmunat ja ruokakerma kulhossa
Kaada keitetystä spaghetista vesi pois ja sekoita pannulle kinkun ja sipulin joukkoon. Lisää pannulle myös munakermaseos ja parmesanraaste
Sekoita kunnes koko pasta on lämmintä, mutta varo kuumentamasta niin paljon, että kananmuna alkaa jähmettyä. Mausta suolalla ja pippurilla
Tarjoa heti tuoreiden yrttien kanssa.



KINKKUPIIRAKKA PÄÄRYNÄ-PEKAANIPÄHKINÄ -TÄYTTEELLÄ

 8

Ainekset:

Pohja:

4 dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
125 g voita
1 dl kylmää vettä

Täyte:

2 päärynää
1 dl pecanpähkinöitä
200 g Tosi murea palvikinkku
7 siivua Kotimainen Meetvursti
2 dl parmanjuustoa raastettuna
2 dl emmental-mozzarella raastetta
2 dl kermaa
3 kananmunaa
1 tl muskottipähkinää
1 ripaus mustapippuria

Tee näin:

Aloita kinkkupiirakka sekoittamalla piirakkapohjan ainekset keskenään. Painele taikina piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Laita piirakkapohja jääkaappiin lepäämään noin puoleksi tunniksi. Aloita valmistamaan täyte: kuori ja viipaloi päärynät. Asettele päärynäsiivut piirakan pohjalle. Murskaa pähkinät, pilko kinkku ja meetvursti ja laita vuokaan. Sekoita kerma, kananmunat, juustoraaste ja kuivat mausteet. Kaada vuokaan ja paista 180 asteessa noin 40 min.



MINIPIZZAT

 28

Ainekset:

Pohja

2 dl vettä
25 g hiivaa
1 tl suolaa
5 dl vehnä jauhoja
2 rkl oliiviöljyä

Herkkusieni-kinkkutäyte

1 tl chili- tai tomaattikastiketta
6 pieniin osiin viipaloitua herkkusientä
28 viipaleta Ohuen ohutta kinkkua
60 g juustoraastetta
punasipulia
organoa

Meetvursti-mozzarellatäyte (vaihtoehtoinen)

1 tl chili- tai tomaattikastiketta
28 Snellman meetvurstia
60 g juustoraastetta
1 pkt mozzarellajuustoa



Tee näin:

Liota hiiva 37-asteiseen veteen (kädenlämpöiseen). Lisää suola ja jauhot. Lisää sitten oliiviöljy. Alusta taikinaa, kunnes se on tasaista ja kimmoisaa. Anna kohota kaksinkertaiseksi

Kauli taikina ohueksi. Ota pyöreitä paloja esimerkiksi lasin avulla
Lisää chilikastike pizzapalojen päälle. Lisää sen jälkeen kinkku ja sienipalat päälle. Koristele lisäksi punasipulilla ja ripottele hiukan oreganoa ja juustoraastetta jokaisen pizzapalan päälle
Paista uunissa 225°C:ssa noin 12 minuuttia.



TORTILLAKÄTKÖT

👤 2

Ainekset:

1 pkt Snellmanin Tosi Mureaa naudanpaisti
2 tortillaa
1 omena
3 tl sinappia
3 rkl smetanaa
mustapippuria

Tee näin:

Pilko naudanpaisti pieneksi.
Kuori ja pilko omena.
Sekoita ainekset smetanaan ja täytä tortillat.
Käännä rullalle ja kiinnitä halutessasi cocktailtikulla.



HERRA SNELLMANIN KEKSELIÄS LEIKKELEKAKKU

 12

Ainekset:

1 dl perunasosejauhetta
1 dl vettä tai maitoa
4 kananmunaa
100 g sulatettua voita tai margariinia
1 dl maitoa tai vettä
4 dl vehnä jauhoja
4 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
1 dl pieniä paprikakuutioita
120 g Tosi mureaa keittokinkkua
2 rkl murenettua sinihomejuustoa
3 rkl silputtua ruohosipulia

Tee näin:

Voitele ja korppujauhota noin kahden litran kokoinen kakkuvuoka. Voit pehmentää paprikakuutioita mikrossa täydellä teholla minuutin. Lämmitä 1 ½ dl vettä mikrossa kuumaksi ja sekoita se perunasosejauheen kanssa. Anna jäähtyä ja sekoita joukkoon kananmunat, jäähtynyt voisula ja maito. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne sekä murennettu juusto, kinkkukuutiot, paprika ja ruohosipulisilppu taikinaan. Lusikoi taikina vuokaan. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin tunti. Anna jäähtyä ennen tarjoilua. Säilytä jääkaapissa. Huom! Kakkuun sopivat hyvin esim. Ohuen ohut kinkku, Kalkkunafilee yhdessä Kevyen kalkkunameetvurstin kanssa ja monet muut.



PIENI VOILEIPÄKAKKU

 4

Ainekset:

1 pkt Polarbröd-vehnäpaloja
1 pkt Snellmanin Tosi Mureaa palvikinkkua
5 rkl majoneesia
½ purkkia crème fraichea
2 rkl kurkkusalaattia
purjoo ja paprikaa väliin pilkottuna

Tee näin:

Pilko kinkku ja sekoita joukkoon majoneesi, crème fraiche ja kurkkusalaatti.
Asettele tahna leivän päälle ja kokoa niin monta kerrosta kuin haluat.
Jätä päällimmäinen kerros tyhjäksi, voitele tämä majoneesillä ja koristele oman maun mukaan.



SUOLAINEN PANNARI

 12

Ainekset:

4 kananmunaa
4 dl jauhoja
5 dl maitoa
2 tl öljyä
1 suolaa
1 ripaus sokeria

Täyte

2 pkt Snellmanin leikkeleitä
1 dl Emmental-raastetta
2 dl Kirsikkatomaatteja, halkaistuna

Tee näin:

Sekoita suolaisen pannarin taikinan ainekset keskenään.

Kuutioi leikkeleet ja ripottele ne uunipellille leivinpaperin päälle yhdessä juustoraasteen ja kirsikkatomaattien kanssa.

Kaada taikina päälle ja paista 200 asteessa 30–40 min, kunnes pinta on kauniin ruskea ja pohja kypsä. Tarjoille suolainen pannukakku pieniksi paloiksi leikattuna.



**Lisää reseptejä osoitteessa:
www.snellman.fi/reseptit**

