

## Simassa haudutetut raakamakkarat ovat vapun superherkku

### Ethän ylikypsennä vappunakkejasi harmaiksi

HKScan Oyj Tiedote medialle 28.4.2020 klo 9:30

Erään vanhan perinteen mukaan vappuna oli tapana syödä ja juoda runsaasti: sanottiin, että näin saadaan voimia tulevan kesän varalle. Vaikka monet viettävät tänä vuonna vappua hyvin eri tavalla kuin ennen, ei hyvästä ruuasta tarvitse luopua. Päinvastoin. Tämä vappuna voi hyvin kokeilla aivan uusia vappuherkkuja, kuten simassa haudutettuja raakamakkaroita. Myös nakit ja perunasalaatti kuuluvat vappuherkkuihin. Perinteisesti vappuna on Suomessa syöty 25 miljoonaa nakkia.

### Raakamakkarat kannattaa esikypsentää liemessä, jonka voi tehdä vaikka simasta

Vappua juhlitaan ja herkutellaan sekä vappuaattona että vappupäivänä. Perinteisiin vappuherkkuihin ovat kuuluneet grillimakkarat ja -lihat sekä erilaiset naposteluherkut kuten nakit, lihapullat, nuggetit ja perunasalaatti. Perinteisin vappujuoma on tietysti sima. Kun ystävien kanssa piknik-herkut muuttuvat tänä vuonna perheiden kotiherkuiksi, voi hyvin kokeilla jotain uutta. **HKScanin tuotekehityskokki Joni Rouvali** testasi simassa haudutettuja raakamakkaroita. Lopputulos oli niin mainio, että sitä kannattaa kaikkien ehdottomasti kokeilla.

- Raakamakkarat ovat nimensä mukaisesti raakoja, jolloin niiden kypsentyminen grillissä poikkeaa tavallisten grillimakkaroitten grillaamisesta. Raakamakkaroitten grillaamista voi helpottaa hauduttamalla makkaroita ensin uunissa vedessä tai muussa liemessä, kuten oluessa. Vapun kunniaksi voi mausteliemen valmistaa myös simasta ja makkaraksi kannattaa valita kesän uutuusmakkara HK Maakarit® Raakamakkara Palermon Mario, vinkkaa Rouvali.

HK:n kesän 2020 uutuusmakkarat ja -grillilihat tulevat kauppoihin juuri sopivasti ennen vappua. Kaikissa HK-merkkisissä tuotteissa käytetään aina vain suomalaista lihaa.

### Älä liota vappunakkejasi harmaiksi

Vappupöydän nakit ovat perinteisesti luonnonsuolinakkeja, kuten HK Aitonakki™. Perinteisin valmistustapa on kuumentaa ne kuumassa vedessä kattilassa. Vaikka valmistustapa on helppo, voi siinäkin epäonnistua ihan kunnolla. Perusohje on yksinkertainen: kiehauta reilusti vettä kattilassa. Kun vesi kiehuu, katkaise virta ja siirrä kattila liedeltä. Laita nakit kattilaan viideksi minuutiksi. Parhaan lopputuloksen saa, kun kattilasta kaataa lopuksi veden pois ja antaa nakkien olla siellä vielä hetken, jolloin nakkien pinta kuivahtaa. Lopputulos on täydellinen, kun nakki napsahtaa.

- Yleisin virhe on se, että nakkeja keitetään kiehuvässä vedessä. Silloin ne halkeavat helposti. Toinen virhe tehdään usein siinä, että nakkeja pidetään kuumassa vedessä liian kauan, jolloin niiden väri muuttuu harmaaksi. Nakit eivät mene pilalle, mutta ulkonäkö kärsii, varoittaa Rouvali.

### Piristä perunasalaatti pekonilla

Perunasalaatti on yksi perinteisistä vappuherkuista ja se on loistava lisuke makkaroille ja nakeille. Tämä vappuna kannattaa kokeilla HK Amerikan Pekonilla ja vaahterasirapilla piristettyä perunasalaattia.

## RESEPTIT:

### Simassa haudutetut raakamakkarat

1 pkt HK Maakarit Raakamakkara Palermon Mario (4 makkaraa)  
4 dl simaa  
Muutama kynsi valkosipulia  
Muutama oksa rosmariinia  
Muutama rouhaisu mustapippuria

Laita uuni lämpenemään 200 C:seen. Asettele raakamakkarat uunivuokaan. Kiehauta sima ja muut mausteet kattilassa. Peitä makkarat maustetulla simaliemellä. Hauduta makkaroita uunissa noin 5 – 6 minuuttia. Nosta makkarat uunista ja grillaa grillissä suoralla lämmöllä, kunnes pinta on kauniin ruskea.

### Pekoniperunasalaatti

1 pkt HK Amerikan Pekoni® Original suurpakkaus 340 g

2 pkt HK Aito Nakki  
300 g ranskankermaa  
500 g perunaa keitettynä  
1 rkl valkoviinietikka  
1 rkl vaahterasiirappia  
1 ruukku ruohosipulia silputtuna  
½ tl rouhittua mustapippuria  
lehtipersiljaa koristeluun

Paista pekoni rapeaksi ja aseta sivuun odottamaan. Leikkaa perunat kuorineen suupaloiksi. Leikkaa pekoni pieniksi paloiksi ja sekoita rasvoineen perunapalojen kanssa. Lisää joukkoon valkoviinietikka, vaahterasiirappi, ruohosipuli, ranskankerma ja rouhittu mustapippuri. Sekoita huolellisesti ja laita jääkaappiin maustumaan tunniksi.

### Dijonnaise

1 dl majoneesia  
1 valkosipulin kynsi  
2 tl karkeaa dijonsinappia  
riipaus rouhittua mustapippuria

Raasta valkosipulin kynsi hienolla raastimella ja sekoita se majoneesin, dijonsinapin ja mustapippurin kanssa. Anna maustua puolisen tuntia.

Kuvat:

Simassa haudutetut raakamakkarat  
Pekoni-perunasalaatti  
Vappunakit

Tuotekuvat:

HK Maakarit® Raakamakkarat Palermon Mario  
HK Aitonakki™

### Lisätietoja:

Markkinointi- ja tuotekehitysjohtaja Anne Terimo, HKScan Suomi, puh. 050 544 8710, anne.terimo@hkscan.com  
Tuotekehityskokki Joni Rouvali, HKScan Suomi, puh. 040 832 1457, joni.rouvali@hkscan.com  
HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

[www.hkscan.com](http://www.hkscan.com) [www.hk.fi](http://www.hk.fi) Twitter @HKScanFinland, Instagram @hk\_fi  
#hookoo #hkmaakarit #hkkesä

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä. [www.hkscan.com](http://www.hkscan.com)