

## Paholaisen laskiaispulla on tämän laskiaisen hittiherkku

### Laskiaissunnuntaina juhlitaan myös ystävänpäivää

Laskiaisperinteisiin kuuluvat mäenlaskun lisäksi runsas ruokatarjoilu ja riehakas ilonpito. Laskiaisen juhlapäiviä ovat laskiaissunnuntai ja laskiaistiistai. Useissa maissa ilonpito on kolmipäiväinen, sillä sunnuntain ja tiistain välillä juhlitaan ruusumaanantaita. Tänä vuonna laskiaissunnuntai on varsinainen tuplajuhlapäivä, koska samana päivänä, 14. helmikuuta vietetään myös ystävänpäivää. Perinteisiä laskiaisherkuja ovat hernekeitto ja laskiaispullat. Viime vuosina nämä ovat saaneet erilaisia herkullisia variaatioita, kuten laskiaisdonitsit tai -pitko. Tänä vuonna laskiaisen yllätysherkku on paholaisen laskiaispulla, joka sopii mainiosti myös ruusumaanantain herkuksi.



### Paholaisen hillo sopii nimestään huolimatta herkuksi myös ystäville

HKScanin kokit päättivät ideoida laskiaiseen ihan uudenlaisen herkun, paholaisen laskiaispullan. Helppo täyte sämpylän väliin syntyy kahdesta raakamakkarasta.

- HK Maakarit raakamakkaran kuoreen tehdään viilto, makkaran täytteestä muotoillaan käsin ohut pihvi, joka paistetaan pannussa. Hillona on makean tulinen paholaisen hillo. Tämä uudenlainen laskiaisherku viimeistellään vielä paistetulla häränsilmäkananmunalla ja srirachamajoneesilla, kertoo HKScanin ruokasisällön tuottaja **Timo Turkka**.



### RESEPTI: Paholaisen laskiaispulla

1 pkt HK Maakarit® Raakamakkara Livornon Luigi  
2 kananmunaa  
4 rkl paholaisen hilloa  
2 briossisämpylää  
rypsiöljyä paistamiseen  
suolaa

## **Srirachamajoneesi**

1 dl majoneesia  
2 rkl srirachaa  
rouhittua mustapippuria

Sekoita kaikki srirachamajoneesin ainekset keskenään ja anna maustua hetki jääkaapissa.

Viillä makkaroiden kuoriin pitkät viillot päästä päähän ja poista kuoret. Sekoita hieman makkaroiden massaa kulhossa ja muotoile siitä kaksi "burgeri"pihviä. Yhteen pihviin käytetään kaksi makkaraa.

Paista pihvit rypsiöljyssä keskilämmöllä noin 6 minuuttia välillä käänellen, kunnes ne ovat kauttaaltaan kypsiä.

Paista kananmunat pannulla pienessä määrässä rypsiöljyä. Jätä keltuaiset ehjiksi. Mausta suolalla. Nosta paistetut munat makkarapihvien päälle odottelemaan.

Paahda sämpylät pannulla molemmin puolin.

Voitele paahdettujen sämpylöiden pohjat srirachamajoneesilla. Kokoa päälle pihvit, kananmuna ja pahalaisenhilloa. Laita kansi päälle ja nauti.

## **Ennen vanhaan laskiaisena syötiin oikein rasvaista ruokaa**

Laskiaisena tarjottiin perinteisesti paljon ruokaa, jonka piti olla mahdollisimman rasvaista. Tällä uskottiin varmistettavan ruoan saatavuus seuraavaksi vuodeksi. Mitä enemmän rasva kiiksi syöjien sormissa ja suupielissä, sitä enemmän siat lihoivat ja lehmät lypsivät. Ruokien runsauden uskottiin jatkuvan koko vuoden, kun tarjoomusten annettiin olla pöydässä koko päivä. (Lähde: Ruokatieto-yhdistys)

- Nykyään laskiaisen ruokavalinnoissa kriteerinä on tuskin enää ruoan rasvaisuus. Sen sijaan ruokavalinnoissa painottuvat vahvasti suomalaisuus, puhtaat raaka-aineet ja ennen kaikkea hyvä maku. Arjen ruoanlaiton tärkeät kriteerit ovat näiden lisäksi helppous ja nopeus, kertoo HKScanin Suomen markkinointijohtaja **Mikko Järvinen**.

## **Ruokaa, joka tekee hyvää**

HKScan tekee vastuullista ja herkullista ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella ja vastuullisuus on aitoja tekoja koko ruokaketjussa sekä jatkuvaa parantamista. Lihan kestävästä tuotannosta HKScan huolehtii yhdessä sopimustuottajiansa kanssa. Kaikki HK® ja Kariniemen® -merkkisissä tuotteissa käytetty liha on aina suomalaista.

### **Kuvat:**

Pahalaisen laskiaispulla, annoskuva  
HK Maakarit Raakamakkara Livornon Luigi, tuotekuva

### **Lisätietoja:**

Markkinointijohtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, [mikko.jarvinen@hkscan.com](mailto:mikko.jarvinen@hkscan.com)  
HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse [communications@hkscan.com](mailto:communications@hkscan.com)

Instagram: @hk\_fi #hookoo #ruokailoa #hkmaakarit

Facebook: @HKHooKoo

Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa

[www.hk.fi](http://www.hk.fi)

*HKScanin tavoite on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Yli sadan vuoden kokemuksella vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden tarpeisiin ja valmistamme maistuvaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Meille HKScanissa vastuullisuus on aitoja tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Olemme asettaneet tavoitteeksemme hiilineutraalin ruokaketjun maataloilta kuluttajille vuoden 2040 loppuun mennessä osana Zero Carbon -hankettamme. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Baltia ja Tanska. Noin 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Teemme luotetuista raaka-aineista herkullisia tuotteita moninaisesti ruokahetkiin. Vahvoja tuotemerkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose™. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa. [www.hkscan.com](http://www.hkscan.com)*