

Tunturiporo

PORONTÄYSSÄILYKE 100 % POROA, rasvaa vain 5 %

Tunturiporon porontäyssäilyke sisältää ainoastaan poronlihaa. Liha on kypsää ja valmista sellaisenaan leikkeleeksi. Porontäyssäilyke sopii käytettäväksi myös keittoihin, kastikkeisiin jne.

TUNTURIPORON POROKIUSAUS

200 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

1 pss sipuliperunoita

2 dl kermaa

yrttisuolaa

Leikkaa säilykkeestä suikaleita ja sekoita sipulliperunoiden joukkoon. Laita seos uunivuokaan ja lisää yrttisuolalla maustettu kerma. Paista uunissa 180 C n. 40 min. Tarjolle maustekurkun, punajuurien ja puolukkahillon kera.

TUNTURIPORON POROPIHVI

400 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

korppujauhoja, valkopippuria, yrttisuolaa kananmuna

Avaa säilykepurkki molemmin puolin ja työnnä liha kokonaisena ulos purkista. Leikkaa lihasta kolme kiekkoa. Leivitä pihvit korppujauho- mausteseoksessa ja paista ne voissa miedolla lämmöllä. Lisää hieman rosé- ja viherpippuria. Tarjolle valkosipulliperunoiden kanssa.

PASTAKASTIKE TUNTURIPORON TAPAAN

200 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

1 pss sipulikeittoa

200 g sulatejuustoa

Laita sipulikeittoainekset 5 dl:aan vettä ja keitä n.

15 min., lisää sulatejuusto ja sekoita tasaiseksi.

Lisää poronliha kuutiolina, hauduta n. 10 min. ja tarjolle pastan tai spagetin kera.

TUNTURIPORON KASTIKE

400 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

2-3 dl vettä

3 uutta sipulia varsineen tai 1 iso sipullinokare voita

Kuullota sipulit voissa (ei varsia), lisää kuutioitu poronliha ja ruskista kevyesti, lopuksi lisää vesi ja sipulin varret silputtuina. Maukas kastike uusille perunoille.

POROKEITTO

400 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

500 g perunoita, 100 g porkkanoita, 50 g lanttua (tai keittojuureksia)

sipulla, maustepippuria, suolaa

Kuutioi perunat ja juurekset, lisää vesi ja mausteet (tai lihaliemikuutio), keitä lähes kypsäksi. Lisää kuutioitu poronliha ja hauduta keittoa vielä hlukan, tarkista maku.

POROPERUNAVUOKA

400 g Tunturiporon porontäyssäilykettä

600 g perunamuusia

suolaa, valkopippuria, korppujauhoja

Mausta valmis perunamuusi suolalla ja pippurilla.

Laita voideltuun uunivuokaan kerroksittain muusia ja viipaloitua poronsäilykettä. Päällimmäiseksi kerros perunamuusia. Ripottele muusin päälle korppujauhoja, paista 200 C uunissa n. 30 min. Tarjoa puolukkahillon kanssa.

PORONKÄRISTYSSÄILYKE vain lämmitys ja herkku on valmis

Lämmitä poronkärityssäilyke kattilassa (5 min.) välillä sekoittaen, mikroaaltouunissa (2-3 min. 600W). Poronkärityssäilyke sopii myös kärityskeittoon, poropastaan.

LAPIN UKON JUHLAKEITTO

7-8 dl vettä

lihaliemikuutio

250 g perunaa suikaleina

200-250 g keittojuuressuikaleita

(porkkanaa, palsternakkaa, selleriä, purjoa)

125 g viherpippurisulatejuustoa

2 dl kermaa

5 ml ruohosipulia

2 ml rakuunaa

1 prk Tunturiporon kärityssäilykettä tuoretta persiljaa koristeeksi

Kypsennä perunat ja vihannekset lisää juustopaloina ja kerma, kun juusto on sulanut lisää poronkärityssäilyke, ruohosipuli ja rakuuna, tarkista maku.

KÄRISTYS SINIHOMEJUUSTOLLA

1 prk Tunturiporon kärityssäilykettä

n. 150 g sinihomejuustoa

2 dl kermaa

n. 20 viherpippuria

n. 20 hillospulia

5 kpl katajanmarjaa

Sulata sinihomejuusto kermaan, lisää hillospulit, pippurit, katajanmarjat ja poronkärityssäilyke, tarkista maku.

POROPASTA

1 prk Tunturiporon kärityssäilykettä

3 dl kermaa

100 g viherpippurisulatejuustoa

40 g kylmäsavupororouhetta

1 ml mustapippurirouhetta

Sulata viherpippurijuusto kermaan koko ajan hämmentäen, lisää poronkärityssäilyke ja savupororouhe, tarkista maku. (Savupororouheessa on suolaa.)

SIENIYSTÄVÄN KÄRISTYS

1 prk Tunturiporon kärityssäilykettä

2 dl smetanaa

100 g sienia

1 rkl voita

(2 cl konjakkia)

Paista sienet, lisää smetana ja poronkärityssäilyke (konjakki), tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.

KEVYT POROKEITTO

7 dl vettä

1 tl suolaa

n. 400 g perunoita kuutiolina

200 g keittojuuressuikaleita

1 prk Tunturiporon kärityssäilykettä

Keitä perunat ja juurekset kypsäksi, lisää kärityssäilyke, tarkista maku.

Tunturiporo

Pallaksentie 601, 99300 MUONIO

puhelin myymälään (016) 538 563