

# Kalapuikot talon tapaan

Nämä itsetehdyt kalapuikot ovat helpot valmistaa.



 40 min

1 PKT KIRJOLOHTA  
2 DL VEHNÄJAUHOJA  
RIPAUS SUOLAA  
RIPAUS MUSTAPIPPURIA  
2 KANANMUNAA  
2 DL PANKOJAUHOJA  
1 RKL VOITA  
2 RKL RYPSIÖLJYÄ  
½ SITRUUNAN MEHU  
1 KG PERUNOITA

## **Kermaviilikastike:**

1 PRK KERMAVIILIÄ  
1 TL (DIJON-)SINAPPIA  
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
RIPAUS KUIVATTUA TILLIÄ

## **Herneet:**

1 PSS PAKASTEHERNEITÄ  
½ SITRUUNAN MEHU  
2 TL RYPSIÖLJYÄ  
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

1. Laita vesi kiehumaan perunoita varten. Kuori ja lohko perunat. Keitä perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Sulata herneet tarvittaessa.
2. Poista kirjolohesta nahka ja leikkaa fileestä noin 3 cm paksuisia viipaleita.
3. Sekoita kaikki kermaviilikastikkeen ainekset ja jätä kastike maustumaan.
4. Mittaa vehnäjauhot, kananmunat ja pankojauhot omille lautasilleen. Mausta vehnäjauhot pippurilla ja suolalla. Vatkaa kananmunien rakenne rikki.
5. Pyörittele kalafileet ensin vehnäjauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi pankojauhoissa.
6. Kuumenna pannulla voi ja rypsiöljy. Paista kalafileet kauniin kullan ruskeiksi. Mausta kalafileet lopuksi sitruunamehulla.
7. Mausta herneet sitruunamehulla, öljyllä, suolalla ja mustapippurilla.
8. Tarjoa kalapuikot kastikkeen, perunoiden ja marinoitujen herneiden kanssa.