



Kalapuikot & kermaviilikastike



Nämä itsetehdyt kalapuikot ovat helpot valmistaa.

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

kermaviilikastike:

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

Lisäksi:

N. 800G PERUNOITA
1 KURKKU

1.

Laita vesi kiehumaan perunoita varten. Kuori ja lohko perunat. Keitä perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä.

2.

Poista kirjlohesta nahka ja leikkaa fileestä noin 3 cm paksuisia viipaleita.

3.

Sekoita kaikki kermaviilikastikkeen ainekset ja jätä kastike maustumaan. Leikkaa kurkku tikuiksi.

4.

Mittaa vehnäjauhot, kananmunat ja pankojauhot omille lautasilleen. Mausta vehnäjauhot pippurilla ja suolalla. Vatkaa kananmunien rakenne rikki.

5.

Pyörittele kalapalat ensin vehnäjauhoissa, sitten kananmunassa ja lopuksi pankojauhoissa.

6.

Kuumenna pannulla voi ja rypsiöljy. Paista kalapalat kauniin kullan ruskeiksi. Mausta palat lopuksi sitruunamehulla.

7.

Tarjoa kalapuikot kastikkeen, perunoiden ja kurkkutikkujen kanssa.



40min.