Kolme nopeaa kalaherkkua

#tampereenkalamarkkinat

Gluteenittomat haukipuikot (myös muu kala käy)

Fileoi hauki ruodottomaksi ja leikkaa siitä kalapuikon kokoisia paloja. Kieritä palat maissijauhoseoksessa, jossa on mustapippuria ja suolaa. Kasta palat kananmunaan ja kierittele sen jälkeen murskatuissa maissihiutaleissa.

Paista pannulla, voi-öljyseoksessa kullankeltaisiksi (huomioi ettei lämpöä ole liikaa). Tarjoa kuumina! Voit käyttää makeaa chilikastiketta tai jugurttikastiketta, joka on maustettu sitruunalla, tillillä ja ripauksella piparjuurta.

Vinkki! Voit tehdä mausteseokset mukaan esimerkiksi valmiiksi pusseissa, retkeä varten. Onnistuu myös nuotiolla, ohutpohjaisella pannulla.

www.kalatalo.fi

Kolme nopeaa kalaherkkua

#tampereenkalamarkkinat

Kahden minuutin kuha

Kuhafileestä leikataan ohuita, mahdollisimman laajoja viipaleita ja levitetään ne lautaselle. Päälle puristetaan reilusti sitruunamehua, pieni ripaus suolaa päälle

Odotetaan minuutti pari, kun sitruunanhappo on kypsentänyt kalan vaaleaksi. Valmista tuli!

Voit tarjoilla kalan leivän päällä, joko voidellun tai voitelemattoman. Voideltuun leipään voit sipaista ohuen kerroksen piparjuurta tai vaikkapa wasabia. Koristele tillillä ja siinä se!

Vinkki! Huolehdi, että kala on tuoretta. Siivutus onnistuu kalan ollessa mahdollisimman kylmää - ei kuitenkaan jäätynyttä.

www.kalatalo.fi

Kolme nopeaa kalaherkkua

#tampereenkalamarkkinat

Lohiruusut sähkösavustimella

(lohta, kirjolohta, taimenta, nieriää)

Fileoi kala ja suolaa se kevyesti suola-sokeriseoksella (2 osaa suolaa, 1 sokeria, sama kuin graavatessa)

Leikkaa fileestä mahdollisimman laajoja ohuita siivuja. Kun olet tehnyt siivut, ota keskikokoisia muffinssivuokia ja kierrä siivut sormesi ympärille: 1 siivu myötäpäivään, toinen siivu vastapäivään ja kolmas myötäpäivään. Nyt sinulla on toivottavasti sellainen möykky, jonka voit laittaa vuokaan. Voit laittaa pienen rippusen vielä keskellä ruusua, sisimmäksi terälehdeksi.

Kun olet saanut ritilän täyteen vuokia , laita ritilä savustimeen, esim. normaali putkisavustin (1100 W) mahtuu 18 vuokaa. Laita haluamiasi savustuspuruja ja 2-4 sokeripalaa. Töpseli seinään ja valmista n. 22 min. Ota tuotos pois savustimesta ja anna hieman vetäytyä. Laita hieman murskattua rosepippuria koristeeksi ja maun antajaksi.

Tarjoa kuten muutakin savukalaa kylmien tai lämpimien lisukkeiden kanssa. Aterialla ruusuja tarvitaan 2 per henkilö, olettaen, että tuoretta kalaa on n. 90 g/vuoka.

www.kalatalo.fi