

Haukihampurilaiset

Haukipihvi

n. 600 g jauhettua haukea

½ dl kananmunan valkuaista tai 1 kananmuna

½ dl perunahiutaletta

nämä sekoitetaan keskenään tasaiseksi massaksi

1 ½ tl merisuolaa

1 rkl hummerifondia (voit korvata myös ketsupilla, antaa makua ja kirpeyttä)

1 tl rouhittua mustapippuria

loraus makeaa chili kastiketta halutessa

sekoita nämä massaan

Anna massan tasaantua pienen ajan... n. 5 min

Laita pannulle öljyä, anna kuumentua ja lisää nokare voita, kun voi on hieman saanut ruskeaa väriä laita pihvit paistumaan.

Hampurilaispihvi painellaan tasaiseksi ja n. 1 -1,5 cm vahvuiseksi. Pidä huoli ettei pihvi tartu kiinni ja säädä lämpöä ettei pääse palamaan. Käännä n. 1 min. päästä ja paista n. 1,5 min. Pihvi on valmis.

Lämmitä eväisleipä siivut ja ala kokoamaan hampurilaista

Leipä alle, leivälle kastike, rucolaa ja pihvi, hieman kastiketta päälle ja halutessasi paahdettua sipulia, rucolaa ja kansi kiinni.

Kastike

Turkkilaista jogurttia, sokeria, sitruunamehua, suolaa ja piparjuuritahnaa

Voit halutessasi käyttää myös lisukkeena haudutettua purjoa... vihreät lehtiosat sopivat hyvin. Antavat myös ulkoasua. Pikkelöity punasipuli sopii myös.

Jos käytät gluteenitonta leipää, etkä käytä kaupan paahdettua sipulia annos on gluteeniton ja laktoositon. Huomioi myös jogurtti, suosittelen kuitenkin 10% turkkilaista, koska se on riittävän kiinteää.

Kastike sopii erilaisille kalaruuille, myös savustetulle kalalle

Kalapihvitaikinasta voit myös tehdä kalapuiikkoja. Muotoilet ne puikon malliseksi ja pyäytät ne korppujauhossa tai maissilastumurskassa (tulee kiva rapeus) paahdetut seesamin siemenet käyvät myös (antavat itämaista twistiä)

Paistoaikaa hieman lisää. Muista, että kala kypsyy nopeasti. Huomattavasti nopeammin kuin liha.

Voit tehdä massaa myös enemmän ja muotoilla nugetit ja laittaa pakkaseen. Onnistuvat myös fritti - keittimessä silloin, airfryeria en ole testannut, mutta ehkä keväällä....

VOIT MYÖS KÄYTTÄÄ MUUTA KALAA KUIN HAUKEA

Kokokala nugetit

Ruodotonta haukea, helpoimmillaan kylkiosaa (muun osan voit jauhaa massaksi)

Leikkaa n. 3 cm leveitä siivuja

kasta ne munanvalkuaiseen

sekoita murskattujen maissihiutaleiden joukkoon suolaa ja hieman rouhittua mustapippuria.

Kierittele haukipalat maissihiutaleissa ja sitten pannulle (ks. edellinen ohje öljy ja voi)

paistoaika sama kuin pihveillä

Näitä voi dipata ym. kastikkeeseen tai voit käyttää makeaa chilikastiketta, ei kermaviilin ja erilaisten dippimakujen käyttö kiellettyä ole.

Kala on maukas ja nopeasti kypsyvä, älä kypsennä sitä liikaa, kypsyminen jatkuu vielä pannulta oton jälkeen.