Kuha cheviche ja paistettua kampasimpukkaa
*Kevätsipulia ja versoja***KUHA**
suola
Leikkaa kuhasta keskiruoto pois, leikkaa kuhasta nättejä noin 30g annospaloja. Graavaa kuha suola-sokerilla.

**3kpl sitruuna ja 3kpl lime raastettu kuori ja mehu**, kalat pyöräytetään sitrusliemessä ennen esille laittoa.

**123-LIEMI**
( 1dl väkietikka, 2dl sokeri, 3dl vesi )
Kiehauta liemi ja jäähdytä

**KUHAN VEGET**
- 2 ohutta siivua kurkusta yhteensä n 250g ( nopea pikkelöinti )

- Pikkelöityä punasipulia n 250g ( pikkelöinti ) ohutta siivua!!

Retiisiä jäissä, ohutta viipaletta n 180g, ohutta viipaletta jää-veteen.

**PERUNSIPSIT**
Ohutta siivua kuoripäällisestä perunasta.
Friteeraa 170c n 1min molemmilta puolilta.
Nosta paperin päälle ja mausta suolalla.

**KEVÄTSIPULISMETANA**
150g kevätsipuli
0,5dl vettä
2kg smetana
2tl suola
Aja kutterissa tahnaksi kevätsipuli, suola ja vesi. Lisää smetana ja aja kovaksi.

**Korianteri, muutama lehti kuhalle…**

**KAMPASIMPUKAT**Poista kampasimpukan kiinnike ja kuivaa kampasimpukat käsipaperia hyödyntäen. paistetaan voi öljy seoksessa, suola, mustapippuri ja timjami-oksa

**KUKKAKAALIPYRE**
2kg kukkakaali
8dl kerma
2 valkosipulinkynttä
suola ja rouhittu mustapippuri

Paloittele kukkakaalit ja laita kaalit kattilaan, lisää kerma, valkosipuli ja 1tl suola.
Keitä noin 15-20min niin että kaalit ovat kunnolla kypsiä.
Aja kutterissa tasainen pyre. Lisää tarvittaessa suolaa ja rouhi joukkoon mustapippuria.

**KEVÄTSIPULIVINAIGRETTEA** erillinen liite

**Versosalaatti;** vesikrassi/mangoldi/sinimailanen