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