**Pintasavustettua taimenta
Lehtikaalia ja hollandaisea**

**TAIMEN**
Leikkaa taimenesta noin 130g annospaloja.
Varmista että taimen on ruodoton. Suolaa kaloja liemessä 15min.

**SUOLALIEMI 8%**
4L vettä
320g suola

Sulata suola veteen ja jäähdytä.

**PINTASAVUSTUS**
Valmista tiukka savu. Käytä kylmää uunia ja käytä kaloja savussa noin 2min

**LEHTIKAALI 1,8KG**
Renssattu ja huuhdeltu
Kuuma kasari, tippa öljyä. Lehtikaalit joukkoon, kevyt suola ja loraus valkoviiniä. Posauta ja ota syrjään.

**HOLLANDAISE**

700g keltuainen

20g maizena

1,5 l redu-liemi

500g voi

* Sekoita maizena, redun joukkoon. Lisää keltuaiset ja kypsennä 78-82c
* Lisää voi ohuena nauhana tai pieninä kuutioina voimakkaasti vatkaten, niin että tuotos emulgoituu.
* Tarjolle laittaessa varovainen lämmitys vatkaten, nappaa herkästi pohjasta kiinni!

**Redu- liemi**

1l valkoviini

2l vettä

1,5dl valkoviinietikka

500g selleri

500g sipuli

5 tähtianis

4 laakerinlehtiä

10 oksaa timjamia

10 maustepippuria

suola, sokeri

Niputa niin että lientä on jäljellä 2l.

**LIPSTIKKA-PERUNAPYRE**
8KG perunamuusi
1pkt voita

kerma, suola, lipstikka

**LEHTIKAALISIPSI**
Renssaa lehtikaalista siivuja..
150c 15min

**PINAATTIÖLJYÄ erillinen ohje**