**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**