

H O U S U A H V E N E T

kantarelli-rapukastikkeella.

Ruohosipuliperunoita. 16 annosta

32 ahvenfileestä poistetaan kylkiruotorivi. Näin syntyy housumuotoinen filee.

Dippaa paistettavat fileet fish-sauceen

Sekoita 2 dl ruisjauhoja ja 4 tlk suolaa.

Kääntelee ahvenfileet jauhoissa ja paista runsaassa voissa pannulla n. 3min/puoli.

Kastike:

Sekoita 8 dl kermaviiliä

4 puristettua valkosipulin kynttä

4 rkl silputtua sipulia

8 rkl ruohosipulisilppua

4 maustemittaa valkopippuria

"suolana" käytämme tänään hummerifondia (Touch and Taste).

Huom! Normaali suolamäärä tähän olisi 4 maustemittaa.....

Paista 4 litraa pilkottuja tuoreita kantarelleja voissa.

Lisää sieniin maistellen:

6-8 maustemittaa suolaa

4 maustemittaa valkopippuria tai mustapippuria

4 dl silputtua ruohosipulia.

Sekoita ainekset vähän aikaa ja anna makujen tasaantua. Purkitetut ravunhännät lämmitetään hetken liemessään. Älä missään tapauksessa anna kiehua! Liemi siivilöidään pois ennen kuin hännät laitetaan lautaselle kantarellien sekaan.

24 keskikokoista, kiinteää perunaa kuoritaan ja keitetään reilusti suolatussa vedessä.

Kypsät perunat halkaistaan ja sijoitetaan lautaselle leikkuupinta

alaspäin. Perunoiden päälle kaadetaan hieman voisulaa jonka jälkeen niille sirotellaan reilunlaisesti ruohosipuli-tillisilppua. Lautaselle tulee siis 3 perunanpuolikasta/annos.

Lautaselle asetetaan kauniisti: 2 paistettua ahvenfilettä ja rapu/kantarellikastike sekä 3 vihreää perunapuolikasta