

Yhteisillä *aalloilla*

Kalaruokakurssien ohjevihko 2016

19 RESEPTIÄ LÄHIKALASTA



VANAJAVESIkeskus
elämää vedestä



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Särkitartar

Ainekset (4 annosta)

4 paksua särkeä
1 rkl karkeaa suolaa
hunajaa
rouhittua rosépippuria
muutama tuore tillinoksa
3 rkl kevytranskankermaa
1 rkl sitruunamehua
2-3 varrellista tai kevätsipulia hienonnettuina
4 viipaletta Maalahdenlimppua
2-4 tillinoksa, salaatinlehtiä, rouhittua mustapippuria



Ohje

Leikkaa särjet ruodottomiksi ja nahattomiksi fileiksi. Mausta fileet suolalla, hunajalla ja rouhitulla rosépippurilla. Ripottele päälle hienonnettu tilli. Anna maustua jääkaapissa muutama tunti. Hienonna suolautuneet kalafileet pieneksi silpuksi terävällä veitsellä tai monitoimikoneessa. Sekoita joukkoon ranskankerma, sitruunamehu ja hienonnetut sipulit. Jaa kalamassa neljään osaan ja nosta se ruisleipäviipaleiden päälle. Rouhi pinnalle mustapippuria ja koristele hennolla tillinoksalla. Tarjoile leipäviipaleet salaatinlehtien päältä. Ohje: Ilkka Vesikko.

Kalaraksut

Ainekset

300g puhdasta särkimassaa
1 sipuli
¼ nippua tilliä
½ dl korppujauhoja
1 muna
1 rkl kalamaustetta
<1 rkl suolaa
1 tl sitruunapippuria
½ prk kookoskermaa
¼ prk kapriksia liemineen
majoneesia tai remouladea



Ohje

Hienonna sipuli mahdollisimman pieneksi ja sekoita se särkimassaan. Lisää muut ainekset sekaan, myös ¼ kapristen liemestä. Sekoita hyvin, jotta saisit tasaisen paistotaikinan. Koepaista pieni nokare sulassa voissa kuumahkolla pannulla. Tarkista maku ja koostumus, lisää tarvittaessa mausteita, korppujauhoja tai kookoskermaa. Siirrä paistotaikina pakastepussiin ja leikkaa pussin kulmaan pursotusaukko. Pursota taikina nauhamaisena pannulle noin peukalon paksuisena. Paista molemmin puolin. Nauha katkeaa kääntövaiheessa, mutta tarkoitus onkin saada sormin syötäviä herkullisia kalaraksuja. Nauti valmiit raksut lämpiminä majoneesin tai remouladen kanssa joko sellaisenaan tai muun kalaruoan lisukkeena. Tämäkin ohje on Ilkka Vesikolta.

Keittiömestarin särkipihvit

Ainekset

Pihvit:

1 kg kalamassaa (esim. särkeä)

10 valkuaista

4-6 dl kermaa

10 ml suolaa, valkopippuria, sitruunapippuria, reilusti tuoretta tilliä hakattuna

Kastike:

50 g sipulia

200 g pakasteherneitä

3 dl kermaa

suolaa, 15 g minttua hakattuna

Punasipulihilloke:

500 g punasipulia

2 dl punaviinietikkaa

kirkastettua voita

sokeria, suolaa, mustapippuria rouhittuna

Ohje

Valmista kalamassa lisäämällä jauhetun kalan joukkoon kylmä kerma, mausteet ja kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paseeraa massa ennen tillin laittamista. Paista kirkastetussa voissa joko ohukais- tai blinipannulla.

Kuullota sipuli, lisää herne ja kerma. Kuumenna, mausta ja aja tehosekoittajalla tasaiseksi kastikkeeksi.

Kahden kerroksen kala-kasvismureke

Ainekset

Kalamassa:

0,5 kg kalamassaa

5 valkuaista

3 dl kermaa

10 ml suolaa

valkopippuria

sitruunapippuria

Kasvismassa:

250 g porkkanaa, hernetä tai punajuurta

50 g korppujauhoa

1,5 dl kermaa

2 pientä kananmunaa

5 ml suolaa

mustapippuria

Ohje

Valmista kalamassa lisäämällä jauhetun kalan joukkoon kylmä kerma, mausteet ja kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset.

Keitä porkkanat kypsiksi ja soseuta. Liota korppujauhot kermassa. Lisää porkkanamassaan liotetut korppujauhot, munat ja mausteet.

Levitä kalamassa leivinpaperilla vuoratun vuoan pohjalle tasaiseksi levyksi. Levitä kasvimassa kalamassan päälle tasaiseksi kerrokseksi. Kypsennä peitettynä 100 asteisessa höyryssä 50 minuuttia. leikkaa annospaloiksi.

Vesijärven särkiburgerit

Kokoa särkiburger laittamalla ruissämpylän väliin vihreää salaattia, kypsä särkipihvi ja remoulade-kastiketta - ja nauti! Ohjeesta kiitos Teemu Häyriselle.

Ainekset

Särkipihvit:

1 kg särkikalassa
1 keltasipuli
puolikas valkosipuli
tuoretta tilliä
tuoretta ruohosipulia
½ sitruunan mehu
2 munaa
2 dl korppujauhoja
10 g suolaa, valkopippuria, cayennepippuria

Remoulade-kastike:

majoneesia, suolakurkkua, porkkanaa samassa suhteessa
mustapippuria ja persiljaa maun mukaan

Ohje

Särjen maku on parhaimmillaan kun kala pyydetään kylmän veden aikaan. Kalat on hyvä verestää. Massausta varten kala suomustetaan ja siitä poistetaan pää, evät ja sisälmykset. Kala jauhetaan lihamyllyllä kaksi-kolme kertaa. Massasta tulee nestettä, joten massa on hyvä valuttaa ennen maustamista.

Hienonna ainekset ja sekoita keskenään. Muotoile pihveistä haluamasi kokoiset ja esikypsennä uunissa 160 asteessa 6 minuuttia. Jos et käytä tässä vaiheessa pihvejä, niin säilö ne kylmään. Ennen tarjoilua pihveihin paistetaan pikaisesti pinnat miedohkolla lämmöllä paistinpannulla. Käytä paistamiseen voita.

Jos et tee esikypsennystä, voit paistaa pihvit paistinpannulla miedohkolla lämmöllä. Varmista kypsennysaika pihvin koon mukaan, mutta älä kypsennä särkipihviä kuivaksi.

Kastiketta varten hienonna tai raasta suolakurkku ja porkkana haluamaasi kokoon. Valuta suolakurkusta liika neste pois. Sekoita majoneesi, suolakurkku, porkkana ja mausteet.

Kalasipsit

Hoitokalastussaaliista voi tehdä myös kalasipsejä ja kuivakalakeittoa. Ohjeet ovat Elina Ignatiukselta ja ne ovat alunperin lähtöisin Pohjois-Karjalasta.

Perkaa kalat ja puolita suurimmat pituussuunnassa. Voit poistaa selkäruodon, mutta se ei ole välttämätöntä. Laita suolaa kaloihin ja anna maustua joitakin tunteja jääkaapissa. Lado kalat uunipellille (leivinpaperin kanssa tai ilman). Kuivata kalat miedolla lämmöllä täysin rapeiksi.

Näin saat vanhan ajan sipsejä, jotka säilyvät hyvin ja maistuvat erityisesti lapsille. Pienet ruodotkaan eivät haittaa.

Kuivakalakeitto

Ainekset

3-4 kpl perunoita

1/2 sipulia

1 kkp rikottuja ohraryynejä

suolaa, pippuria

vettä

kuivattuja särkiä

Kuori ja kuutioi perunat ja sipuli. Pieni kalat. Keitä perunat, sipuli ja ohraryynit puolikypsiksi mausteisessa vedessä, lisää kalat. Anna kiehua kypsäksi. Tarkista maku.

Kuorekukko

Perinteisen kalakukon voi hyvin valmistaa myös kuoreista. Esa Rikkonen on noutanut nuottaporukoilta tuoretta ja vallan mainion makuista Vesijärven pikkukuoretta. Kuorekukkoon hän on soveltanut alla olevaa Yhteishyvän ohjetta.

Ainekset

Kuori:

3 dl vettä

2 tl suolaa

4 dl ruisjauhoja

4 dl vehnä jauhoja

25 g voita tai öljyä

Täyte:

1 200 g kuoreita (tai 700 g perattuina ja pää poistettuna)

200 g luutonta siankylkeä

1 rkl raakaa riisiä

1 rkl suolaa

Ohje

Sekoita vesi, suola, jauhot ja voi tai öljy kiinteäksi taikinaksi. Kauli taikina hyvin jauhotetulla työpöydällä soikeaksi, noin 30 cm leveäksi ja 40 cm pitkäksi levyksi. Jätä se keskeltä noin 1,5 cm ja reunoilta noin 1/2 cm paksuksi. Aseta taikinalevy leveyssuunnassa eteesi. Ripottele taikinalevyn keskelle riisi. Sen tarkoituksena on imeä itseensä ylimääräinen kosteus.

Levitä päälle kerroksittain perattuja kaloja pituussuunnassa tai poikittain koosta riippuen. Sirottele kalakerrosten väliin suolaa. Lado kalojen päälle lihaviipaleet. Taita taikinan reunat täytteen päälle. Kostuta saumakohdat vedellä ja painele tiiviisti kiinni. Taita myös taikinan päät täytteen päälle ja häivyttä saumakohdat hyvin veden avulla taikinaa hieromalla. Saumat on saatava tiiviiksi, muuten ne aukeavat paistumisen aikana.

Kääri kalakukko leivinpaperiin. Paketoi se vielä alumiinifolioon. Paista kukkoa pari tuntia 200-asteisessa uunissa ja jätä se sitten 12 tunniksi hautumaan hyvin miettoon (75-100 astetta) uuniin.

Esan paistetut kuoreet

Toinen Esa Rikkosen kuorevinkki on sellaisenaan tai leivitettyinä voissa paistetut kuoreet. Jos kuore on kooltaan pientä ”neulamuikkua”, niitä ei tarvitse välttämättä puhkoa.

Lime ja sitruuna neutraloivat kuoreen vahvaa tuoksua. Niitä voi käyttää jo paistovaiheessa. Paistetut / fritteeratut kuoreet voi maustaa suolalla ja sitruunapippurilla ja silputa tuoretta korianteria päälle. Tarjoa perunamuusin, tillisen kermaviili-, bearnaise- tai majoneesipohjaisen limen mehulla ja kuorella maustetun kastikkeen kera.

Purkkikala

Pikkukalojen umpiointi on vanha ja tuttu tapa säilöä kalaa. Lisäämällä mukaan eksoottisempia mausteita pääsee aivan uuteen makumaailmaan. Kokonainen valmisateria syntyy, kun laittaa purkkiin riisiä tai vihanneksia. Heidi Khelifin ohje alla.

Ainekset

1 kg kalaa, pikkukalat käyvät mainiosti
1-2 dl ketsuppia tai tomaattipyreetä
1 dl öljyä
2-3 sipulia paloiteltuna
suolaa, sitruunapippuria, valkopippuria, tilliä

Ohje

Purkkikalan perusohjeeseen voit lisätä mitä vain, esim. valkosipulia, oliiveja, kapriksia, chiliä, pekonia. Erilaisilla mausteilla siitä saa halutessaan vaikkapa aasianlaisen, meksikolaisen tai italialaisen version. Voit lisätä mukaan mitä tahansa mistä pidät! Jos lisäät vihanneksia ja/tai riisiä/ohraa, on purkissa valmis ateria. Riisiä/ohraa varten tule lisätä niiden vaatima nestemäärä.

Sekoita kaikki ainekset kulhossa ja lusikoi seos puhtaisiin lasitölkkeihin. Jätä purkit pari kolme senttiä vajaiksi, jottei sisältö pursua ulos kypsymisen aikana. Kierrä kannet lujasti kiinni ja laita purkit ritilälle kylmään uuniin. Laita uuniin asteita noin 125 C ja anna muhia 4- 5 tuntia. Anna jäähtyä ja säilytä jääkaapissa tai kellarissa. Säilyy hyvin pitempäänkin, jos maltaa olla syömättä!

Eliaksen Läpykkätahna

Alkuperäisen ohjeen kalana on lahna, mutta kokeilla voi myös muita lahnansukuisia kaloja sekä särkeä, ahventa ja haukea. Madetta ei kannata käyttää, tahnasta tulee kitkerää.

Ohje:

Läpykät puhkaistaan, niistä poistetaan sisäkalut ja kidukset ja huuhdotaan. Niin hyvine suomuineen päivineen ne laitetaan huuhtelukosteina kannelliseen pataan tai vastaavaan ja työnnetään uuniin ja annetaan olla siellä ensin pari tuntia 200 asteen lämmössä ja sitten 8-10 tuntia eli yön yli 75 asteessa. Sen jälkeen kalat hienonnetaan lihamylyllä tai jollakin tehosekoittimella, ja siinä ei tottavie paljon lihasvoimia tarvita. Näin saadaan hieno perusmassa jota itsekukin voi varastoida pakkaseen tai käyttää heti.

Kun perusmassaa suolaa ja piristää maun mukaan erilaisilla mausteilla, notkeuttaa sitä vielä vaikka tilkkasella ruokaöljyä, niin makuelämykset ovat taatusti kokemisen arvoisia. Meidän perheessämme suosittuja lisukkeita ovat tomaattisose ja tilli, pippurit ja piparjuuri, valkosipulikin muhevine makuineen. On se sitten oivallista tahnaa leivän päälle voin asemasta tai voita peittämään ja mainiota särvintä vaikka mihin ateriaan.

Ohje on peräisin teoksesta *Tikkuahvenia rakkaudella, kulinaarisia erätarinoita*; Pekka Reinikka 1986. Saimme tämän Lea Rintala-Tuomiselta.

Halászlé

Ainekset

n. 1,5 kg kokonaista särkeä
60 ml oliiviöljyä
2 hienoksi silputtua sipulia
1 hienonnettu vihreä paprika
3 tomaattia, pieninä kuutioina
2 tl (unkarilaista) makeaa paprikajauhetta

Tarjoiluun: smetanaa, persiljaa ja maalaislimppua



Ohje

Leikkaa kala 3 cm kokoisiin paloihin ja paista. Tuoreen särjen sijaan voit käyttää JärkiSärjen luomutomaatti ja yrtit -särkivalmistetta.

Lämmitä loput öljystä isossa kasarissa keskilämmöllä. Lisää sipulit ja vihreä paprika, paista neljä minuuttia välillä sekoittaen, kunnes vihannekset ovat pehmenneet. Lisää tomaatit ja jatka paistamista viisi minuuttia. Sekoita joukkoon paprikajauhe ja nostele kasvisseos kauhalla tehosekoittimeen, tai hienonna sauvasekoittimen avulla kulhossa. Soseuttamisen jälkeen kaada seos takaisin kasariin. Keitä hiljalleen 40 minuuttia ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää kalapalat ja keitä vielä 10 minuuttia. Mausta uudelleen.

Ohje Ravintola Särki. Aalto-yliopiston opiskelijoiden mukaelma Phoebe Woodin ja Teresa Isabel Castron reseptistä Ravintolapäivään 21.2.2016

Särki Burger

Ainekset

noin 1 kg särkifileetä
2 kananmunaa
1 dl korppujauhoja
1 dl kalalientä tai Spice up –kalakastiketta
2 dl ruokakermaa
1 sipuli hienonnettuna
(2 tl suolaa)
mausteeksi esim. valkopippuria,
sitruunapippuria, hienonnettua
tuoretta tai kuivattua tilliä



Ohje

Jauha kalafileet monitoimikoneessa tai lihamyllyllä kahteen kertaan. Lisää massaan koneen käydessä munat, kerma, sipuli, korppujauhot ja mausteet tai sekoita mureketaikina käsin. Muotoile taikinasta kosteilla käsillä pihvejä ja paista ne ruskeiksi pannulla, käytä paistamiseen öljy-voi seosta. Voit paistaa pihvit myös uunipellillä tai paistaa murekkeena vuossa lihamurekkeen tapaan.

Taastusti ruodottoman version saat, jos keität kaloja ensin (sipulilla, suolalla ja laakerinlehdellä maustetussa vedessä) niin kauan että ruodot irtoavat. Perkaa jäähtyneet kalat ja tee taikina em. ohjeen mukaan. Korppujauhoja voi turvottaa kalojen keittoliemessä. Laita valmiit kalapihvit hampurilaissämpylöiden väliin. Lisukkeeksi sopii esim. jäävuorisalaatti, sipuli, tomaatti, ketsuppi ja hampurilaismajoneesi. Särkifileiden sijaan voit käyttää JärkiSärjen savustettu & luomuvalkosipuli –särkeä.

Ohje Ravintola Särki. Aalto-yliopiston opiskelijoiden mukaelma Kotikokin ohjeesta
<http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/130333/Kalapihvit/>

Särki thaipallot

Ainekset

1 rkl rypsiöljyä
4 kevätsipulia, pieneksi pilkottuina
1 valkosipulin kynsi, murskattuna
2,5 cm (n. peukalonpään kokoinen pala)
tuoretta inkivääriä raastettuna
1 tuore chili, hienonnettuna ja ilman siemeniä
1 sitruunaruoho, ulommaiset kuivat lehdet
poistettuina ja
sisimmät hienonnettuina
400g särkeä
korianteria silputtuna, määrä maun mukaan
1 rkl thai-kalakastiketta
75 g korppujauhoja
3 kananmunaa
mustapippuria
50 g (vajaa desi) vehnä jauhoja
+ hieman korianteria ja chiliä koristeluun



Ohje

Lämmitä öljytilkka pienessä paistinpannussa tai kattilassa. Lisää pilkotut kevätsipulit, murskattu valkosipuli, raastettu inkivääri, hienonnettu chili ja sitruunaruoho. Hauduttele hämmennellen muutama minuutti. Siirrä yleiskoneen kulhoon ja anna jäähtyä.

Lisää kulhoon kala, korianteri, kalakastike, n. 6 rkl muusiksi. Mausta mustapippurilla. Muotoile taikinasta märillä käsillä noin 20 pullaa, laita ne lautaselle ja jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.

Laita vehnä jauhot lautaselle ja jäljellä olevat korppujauhot toiselle. Vatkaa 2 kananmunaa pienessä kulhossa. Pyörittele kukin pallo ensin jauhossa, dippaa sitten kananmunaan ja pyörittele lopuksi korppujauhossa. Paista runsaassa öljyssä molemmin puolin, yhteensä n. 4-5 minuuttia.

Siirrä pullat keittiöpaperin päälle ja pidä lämpiminä esim. uunissa, kunnes olet paistanut kaikki pullat. Koristele kalapullapino korianterin lehdillä ja chiliviipaleilla. Tarjoile makean chilikastikkeen kanssa.

Ohje Ravintola Särki. Aalto-yliopiston opiskelijoiden mukaelma reseptistä Ravintolapäivään 21.2.2016
Alkuperäinen <https://mallav.wordpress.com/2010/01/07/thai-kalapyorykat/>

Hauki-Wallenberg

Ainekset

0,5 kg haukifileetä
2 dl kuohukermaa
1 dl ranskankermaa
15 g (1 rkl) suolaa
sitruunan kuorta
vaaleaa leipää
kasviöljyä
voita



Ohje

Laita nahattomaksi ja ruodottomaksi fileoitu hauki tehosekoittimeen ja lisää suola. Sekoita tasaiseksi massaksi.

Lisää kerma ja ranskankerma ohuena nauhana joukkoon. Raasta puolikkaan sitruunan keltainen kuoriosia ja sekoita massaan. Halutessasi voit lisätä joukkoon myös veitsellä pieneksi pilkottua katkarapua tai esimerkiksi pieniä kuhapaloja, yrttejä (esim. tillisilppua) sekä pippurirouhetta. Nosta massa kulhoon ja laita jääkaappiin hetkeksi. Pilko tällä aikaa tuoreesta vaaleasta leivästä pieniä kuutioita astiaan.

Muotoile sitten ruokalusikalla sopivan kokoisia palloja kalamassasta ja pudota ne leipäpalojen joukkoon. Pyörittele ja liikuttele palloja varovasti niin, että leipäpalat tarttuvat tasaisesti kalapallojen pintaan.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja lisää öljy. Paista leivitettyjä kalapalloja niin, että ne saavat kauniin ruskean värin. Voit tässä vaiheessa vielä painella paistoksia pihvin muotoisiksi. Kun pinta on molemmilta puolilta paistunut, lisää pannulle runsaasti voita nokareittain. Anna pihvien paistua runsaassa voissa kypsiksi. Mikäli haluat, voit tehdä loppukypsennyksen myös uunissa laittamalla pihvit 5-8 minuutin ajaksi 180 asteiseen uuniin.

Ohje: Lähikalasta arkiherkkua. Hämeen lähikalapiiri: www.vanajavesi.fi/lahikala

Ahvenhampurilaiset

Friteeratut ahvenfileet

Ahvenfileitä
Kananmunia
Korppujauhoja
Paprikajauhetta
Suolaa
Valkopippuria



Kasta ahvenfileet kananmunassa ja korppujauho-mausteseoksessa. Paista runsaassa öljyssä korkeareunaisessa pannussa muutaman minuutin ajan.

Hampurilainen

reissumies-ruisleipää
salaatinlehtiä
sipulia renkaina
punaviinietikkaa
sokeria, suolaa, öljyä, sitruunaa
friteerattuja ahvenfileitä (ohje edellä)

Anna sipulirenkaiden tekeytyä sokerilla, suolalla ja öljyllä maustetussa punaviinietikassa vähintään muutaman tunnin ajan. Paahda reissumies-viipaleet leivänpaahtimessa ja kokoa hampurilainen.

Ohje: Lähikalasta arkiherkkua. Hämeen lähikalapiiri: www.vanajavesi.fi/lahikala

Kermanen lohikeitto á la Kankaistenjärvi

5-10 annosta, keittoaika 30-40 min.

6 isoa perunaa: perunat kuoritaan ja paloitellaan, keitetään niukassa vedessä.

1 tl merisuolaa

1 viipaloitu porkkana

1-2 sipulia pilkottuna

1 laakerinlehti, joka otetaan keitosta pois ennen tarjoilua.

n. 10 mustapippuria kokonaisina

reilusti tilliä: puolet alkuvaiheessa ja puolet pinnalle koristeeksi keittämisen jälkeen.

ruohosipulia: mausteeksi ja väriksi (jommankumman sipulin voi jättää pois).

persiljaa: puolet keittovaiheessa ja puolet vasta valmiin keiton pinnalle.

n. 0,5 l kuohukermaa: keittämisen loppupuolella

50-100 ml sherryä: kuivaa tai puolikuivaa. Lisätään keittämisen loppuvaiheessa.

noin 100 g voita: kerman kanssa samaan aikaan.

3-4 kananmunan keltuaista: vatkataan rikki ennen lisäystä.

0,5-1 pkt sulatejuustoa: esim. Viola tai savunmakuinen.

sitruunan mehua: lisätään pieni määrä lopussa.

400-600 g merilohta tai kirjolohta: noin tuuman paloina. Lisätään n. 20 min kohdalla. Keitetään loppuun miedolla lämmöllä.

Ohje: Lähikalasta arkiherkkua. Hämeen lähikalapiiri: www.vanajavesi.fi/lahikala

Haukiherkku

Suikaloi ruodottomaksi fileoitu hauki. Laita suikaleet esim. pakastuspussiin ja lorauta joukkoon tavallista grillimarinadia. Pidä jääkaapissa muutama tunti ja paista.



Ohje: Lähikalasta arkiherkkua. Hämeen lähikalapiiri: www.vanajavesi.fi/lahikala

Maailman paras kuhakeitto

Ainekset

2 sipulia
2 valkosipulin kynttä
oliiviöljyä
puolikas purjo
puolikas fenkoli
muutama peruna
porkkanaa
selleriä
2 rkl valkoviinietikkaa
1 prk ranskankermaa
2 dl kuohukermaa
2 dl kuivaa valkoviiniä
8dl kalalientä
tuoretta persiljaa ja basilikaa hienonnettuna
kuhaa



Ohje

Pilko pari sipulia ja valkosipulin kynttä, puolikas purjo ja kuutioi puolikas fenkoli, selleriä ja muutama peruna ja porkkana. Kuullota ne öljyssä ja lisää pari ruokalusikallista valkoviinietikkaa. Kaada joukkoon 8 dl kalalientä ja pari desiä kuivaa valkoviiniä (lopun kokille). Anna kiehua, kunnes juurekset ovat lähes kypsiä. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää sitten joukkoon kerma, 1 prk ranskankermaa ja ruodottomat kuhapalat. Maista suola. Kun kala on kypsää, viimeistele keitto tuoreella basilikalla ja persiljalla.

Ohje: Lähikalasta arkiherkkua. Hämeen lähikalapiiri: www.vanajavesi.fi/lahikala