



Kuhaa Orly

Aineet: 150 g kuhafilettä
suolaa, valkopippuria
Friteeraustaikina
200 ml kivennäisvettä
2 kpl kananmunia
suolaa
150 g vehnäjauhoja
Tomaattikastike:
200 g tomaattia
50 g salottisipulia
2 kpl valkosipulinkynttä
300 ml kalalientä
voita
20 g tomaattipyrettä
100 ml valkoviiniä
suolaa, valkopippuria

Valmistus: Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla. Valmista friteeraustaikina: sekoita kaikki aineet keskenään ja anna turvota ainakin yhden tunnin. Valmista tomaattikastike: leikkaa tomaatit neljään osaan. Hienonna sipulit ja valkosipuli. Freesaa voissa sipulit niin ettei tule väriä, lisää joukkoon tomaatit ja tomaattipyre. Freesaa hetken aikaa ja lisää nesteet. Anna hautua miedolla lämmöllä noin yhden tunnin. Soseuta kastike ja mausta. Siivilöi kastike tiheän siivilän läpi, tarkista maku. Jauhota kalaviipaleet vehnäjauhoissa ja kasta ne.