# Keitetty hylkeenliha

Aineet: 1 hylje

Valmistus: Ensin hylje avataan, otetaan sisälmykset pois ja nyljetään niin, että traanikerros jää nahkaan kiinni. Liha leikataan isoiksi paloiksi, jotka pestään vedessä hyvin, että veri saadaan tarkkaan pois. Hylkeenliha lyöpätään kolmessa vedessä, ensimmäinen vesi saa olla kuumaa, mutta toisessa ja kolmannessa lyöppäysvedessä paloja keitetään jonkin aikaa. Lopuksi liha keitetään kypsäksi suolatussa vedessä. Kypsä liha voidaan panna vielä uuniin paistumaan ja sen joukkoon voidaan lisätä sianlihaa.