Kalaterriini

Aineet:
700 g Kalaa kuutioina
Suolaa
4 kpl Munaa
5 dl Kuohukermaa
0,5 dl Valkoviiniä
ripaus Cayennepippuria
Valkopippuria rouhittuna
1 rkl Tomaattipyreetä
300 g Kylmäsavulohta viipaleina
100 g Kirjolohenmätiä valutettuna

Valmistus:
Jauha nahattomat kalapalat monitoimikoneessa sileäksi massaksi ja lisää suolaa makusi mukaan.

Freesaa tomaattipyreetä pannulla tai kattilassa jonkin aikaa maun pehmentämiseksi.

Lisää jauhetun kalamassan joukkoon munat, kerma, valkoviini, cayennepippuri ja tomaattipyree. Jäähdytä massa viileässä.

Vuoraa n. 1,2 l:n vuoka ensin tuorekelmulla ja sitten kylmäsavulohiviipaleilla. Jätä lohta n. 2-3 cm yli reunojen, ne käännetään lopuksi terriinin kanneksi.

Kaada puolet kalamassasta vuokaan.

Lusikoi valutettu kirjolohenmäti keskelle juovaksi. Kaada loppu kalamassa päälle ja käännä lohiviipaleet ja tuorekelmu kanneksi.

Peitä vuoka alumiinifoliolla tiiviisti ja kypsennä uunissa vesihauteessa n. 50-60 min.

Tarjoa terriiniä haaleana voikastikkeen kanssa tai kylmänä öljy-viinietikkakastikkeella kostutetulta salaattipediltä.