



## Kalakohokas

Aineet: 1 kg kalaa  
1 dl vehnä jauhoja  
1/2 litraa maitoa  
2 munaa  
2 rkl voita  
suolaa  
valkopippuria

Valmistus: Kala puhdistetaan, selkäranka ja ruodot poistetaan mahdollisimman tarkkaan.

Sitten hakataan kala hienoksi, mutta ei kuitenkaan jauheta sitä.

Voi ja vehnä jauhot kiehautetaan, maito lisätään vähitellen ja seos saa kiehua n. 10 minuuttia jonka jälkeen se jäädytetään.

Jäähtyneeseen seokseen lisätään vatkatut munankeltuaiset, hienonnettu kala ja mausteet sekä viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset.

Vuoka voidellaan ja seos kaadetaan siihen.

Korppujauhoja ripotellaan pinnalle ja kohokas pistetään uuniin paistumaan n. 1 tunniksi.