



Haudutettua kuhaa ja valkoherukkakastiketta

Aineet: 600 g kuhafileetä
kalalientä
suolaa, valkopippuria
Kastike:
50 g sipulisiilppua
3 dl kalalientä ruodoista
2 dl valkoherukkaviiniä
2 dl kuohukermaa
40 g voita
Lisäke:
30 g voita
100 g porkkanaa tulitikun kokoisina suikaleina
80 g palsternakkaa tulitikun kokoisina suikaleina
80 g purjoa tulitikun kokoisina suikaleina
50 g sipulia ohuina suikaleina
suolaa
valkopippuria
basilikaa
timjamia
400 g perunaa

Valmistus: Hauduta kuhafileet lempeästi liedellä kalaliemessä 8-10 minuutin ajan.

Kuullota sipuli kevyesti voissa.

Kaada kalaliemi ja herukkaviini sipulin joukkoon ja keitä kokoon.

Lisää kerma ja jatka kokoon keittämistä. Lisää loput voista nokareina koko ajan sekoittaen. Suurusta kastike tarvittaessa.

Kuullota lisäkekasvikset nopeasti voissa kovankypsiksi ja mausta.

Keitä perunat ja kokoa annos.