



Graavisuolattu hauki

Aineet: 1 kg haukea
n.1 rkl karkeaa suolaa
11/2 tl sokeria
5 valkopippuria
5 mustapippuria
5 viherpippuria

Valmistus: Suomusta hauki, fileoi, mutta jätä nahka. Poista ruodot. Pane tasapohjaiseen astiaan alumiinifolio ja aseta toinen haukifilee sille nahkapuoli alaspäin. Ripottele sille mausteseosta. Nosta toinen filee maustetun päälle nahkapuoli ylöspäin. Sulje folio ja aseta päälle kevyt paino. Anna kalan maustua pari päivää. Keitä päästä ja ruodoista kalaliemi, johon voit valmistaa maukkaan kesäkeiton.

www.superkokki.com