



Kuohkea kalavuoka

Aineet: noin 600 g kuhafileitä
4-6 keitettyä perunaa
2 dl kalalientä
1 tl timjamia
¼ tl mustapippurirouhetta
Kuorrutusseos:
2 kananmunaa
1 dl kalalientä (uunivuoasta)
1 dl majoneesia
1½ dl juustoraastetta
2 rkl sitruunamehua

Valmistus: 1. Kuori ja viipaloi perunat. Levitä viipaleet voideltuun uunivuokaan. Laita kalafileet päälle ja mausta. Kaada päälle kalaliemi. Kuumenna 200 asteessa noin 10 minuuttia.

2. Erotta kananmunista keltuaiset ja valkuaiset.

3. Ota vuoka pois uunista ja säädä lämpö 250 asteeseen. Valuta kattilaan vuoasta 1 dl kalalientä. Kuumenna liemi höyryäväksi, mutta ei kiehuvaaksi. Ota kattila liedeltä. Vatkaa liemeen keltuaiset yksi kerrallaan. Lisää majoneesi, juustoraaste ja mausta sitruunamehulla.

4. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita vaahto varovasti majoneesiseokseen. Levitä fileiden päälle. Kypsennä vielä noin 10 minuuttia.