



Tonnikala 2

Aineet: 1 tlk tonnikalaa vedessä
1 tlk (n. 1,5 dl) ranskankermaa
puolikas sitruuna
suolaa
valkopippuria

Valmistus: Laita tonnikala vesineen pieneen kattilaan ja kattila levyllä. Murennä kala haarukalla aivan hienoksi veden joukkoon. Kun kala on lämmennyt (siitä nousee höyryä), lisää ranskankerma joukkoon pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Anna seoksen kiehua hiljaa pari-kolme minuuttia. Ota kattila levyltä ja purista joukkoon hieman sitruunamehua. Lisää ripaus suolaa ja valkopippuria. Sekoita.

Kastike sopii hyvin riisiin tai pastan kanssa syötäväksi.

Tähteeksi jäänyt kastike maistuu myös kylmänä vaalean leivän päällä.