

Superkokki

Kalakukko

Aineet: 600 g perattuja ahvenia
400 g läskistä siankylkeä
1 rkl suolaa
= litraa vettä
kilo ruisjauhoja
1 dl vehnä jauhoja
½ rkl suolaa
1 paistopussi kokoa 25 cm x38 cm

Valmistus: Tee taikina sekoittamalla vesi ja jauhot ja lisää suolaa varovasti oman maun mukaan. Taikina saa olla melko kovaa, joten taikinaa saa sekoittaa raavas mies. Kaulitse taikina levyksi, joka paksuus on noin 1 cm. Laita pohjalle ahvenia noin kämmenen kokoiselle alueelle. Ripottele suolaa. Sitten laita siankylkeä kalojen päälle. Läskin päälle laitetaan kaloja jne. Joka kerrokseen ripotellaan suolaa. Viimeiseksi kukko suljetaan päältä yhdistämällä reunat esim. vedellä liimaamalla. Yleensä kukon päätyihin jää ylimääräistä taikinaa, jonka voi veitsellä leikata pois ja käyttää se kukon sulkemiseen. Kukko laitetaan paistopussiin ja vuokaan. Pussi suojaa hyvin kuivumiselta. Kukko on ensimmäisen tunnin 200 asteessa, sitten seuraavat neljä tuntia 125 asteessa. Kun kukko on kypsynyt, se nautitaan lämpimänä. Kukon kansi leikataan auki. Kuorta otetaan lautaselle, samoin kukon sisustaa. Nautitaan esimerkiksi saunan jälkeen maidon kanssa.