



Kalapallerot

Aineet: n.500g kalafileitä (seitiä, haukea, kuhaa, ahventa, turskaa, kampelaa jne.)
frityyritaikina :
2 dl vehnä jauhoja
1 muna
1 1/2 dl vettä: (tai siideriä, olutta)
1 rkl voisulaa
friteeraamiseen :
n. 1/2 litraa öljyä
kastike :
2 dl kermaviiliä
maun mukaan sinappia ja suolakurkkua
tilliä

Valmistus: Paloittele fileet sopivan kokoisiksi paloiksi. Vatkaa frityyritaikina aineet tasaiseksi seokseksi. Kuumenna öljy. Kokeile sopiva kuumuus panemalla valkoinen leipäkuutio öljyyn. Jos se värittyy kullanruskeaksi minuutissa, öljy on sopivan kuumaa (n.180 astetta). Kasta kuivatut fileet frityyritaikinaan. Anna vähän valua ja kypsennä umpirasvassa kauniin kullanruskeiksi. Kypsennä fileet useammassa erässä ja nosta ne sitä mukaa talouspaperin päälle valumaan.
Leikkaa suolakurkku aivan pieniksi paloiksi ja sekoita se sinapin ja tillin kera kermaviiliin. Tarjoa riisin kera.