



Haukipyörökät

Aineet: Kalamureke:
1 kg haukifileitä
8 rkl sulatettua voita
8 kananmunaa
8 dl maitoa
2 dl kuohukermaa
muskottia, valkopippuria,
suolaa
4 rkl perunajauhoja
kalalientä keittämiseen
Juustokastike:
½ litraa kermamaitoa
hyppysellinen muskottia
suolaa, valkopippuria
3 rkl vehnäjauhoja
3 rkl voita
100 g gruyère-juustoa

Valmistus: Laita kaikki murekkeen aineet kylmään tehosekoittimeen. Käytä konetta, kunnes muodostuu kiinteä massa. Ota kylmään veteen kastetulla lusikalla massasta pyörököitä ja pane kypsymään kiehuvaan kalaliemeen. Nosta valmiit voideltuun uunivuokaan.

Kuumenna kermamaito ja mausta se. Nosta sivuun. Sulata voi ja ota keittoastia pois liedeltä. Sekoita jauhot voin joukkoon vispilällä ja nosta keitos takaisin liedelle. Sekoita jatkuvasti, älä anna ruskistua. Nosta kattila kylmään veteen hetkeksi ja lisää sitten kermamaito. Jatka keittämistä miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen kunnes kastike on kiiltävää.

Keitä kalaliemi kokoon ja sekoita kastike siihen. Yhdistä juustoraaste kastikkeeseen rauhallisesti sekoittaen. Kaada kiehahtanut kastike kalapyörököiden päälle. Laita vuoka 180-asteiseen uuniin kunnes pinta on kauniin ruskea.