



Keväinen kalapatee

Aineet: 300 g Haukea fileoituna
300 g Kirjolohta fileoituna
1,5 tl Suolaa
1,5 tl Valkopippuria
4 tl Sipulijauhetta
3 kpl Munaa
4 dl Kuohukermaa
1 dl Maitoa
1 kpl Porkkanoita
Vihreitä papuja

Valmistus: Monitoimikoneella kalapateen teko on nopeaa. Jos teet kaksivärisen pateen, tee ensin haukifileestä taikina. Hienonna kala monitoimikoneessa. Lisää puolet muista aineista joukkoon, ensin munat yksitellen. Kaada taikina voideltuun, pitkänomaiseen vuokaan.

Ripottele kerros keitettyjä porkkanakuutioita ja pieniksi paloiksi leikattuja papuja. Valmista kirjolohifileestä toinen taikina. Kaada se vuokaan, ripottele väliin porkkanakuutioita ja papuja. Peitä vuoka foliolla ja pane se astiaan, jossa on vettä. Kypsennä pateeta uunissa 175 asteessa reilu tunti. Kumoa patee jäähtyneenä vadille ja leikkaa viipaleiksi.