



Kuhakääröt punajuurikastikkeessa

Aineet: 400 g Kuhafileitä
Suolaa
Valkopippuria
Kalalientä
3 kpl Etikkapunajuuria
2 kpl Sipulia
2-3 rkl Öljyä

Valmistus: Mausta kuhafileet suolalla ja valkopippurilla (maista ensin kalaliemi: jos siinä on reilusti suolaa, älä lisää sitä fileille). Kääri fileet kääroiksi. Ne pysyvät koossa coctailtikun avulla. Pane kääröt pienehköön kattilaan ja kaada päälle kalalientä, niin että kääröt peittyvät. Kuumenna ja keitä hiljaisella tulella, kunnes kala on kypsää, noin 10-15 min. Nosta kattila levyltä. Suikaloi punajuuret ja kuoritut sipulit. Kuullota niitä öljyssä pienessä kasarissa 5-10 min. Lisää 1 dl keitinlientä. Soseuta kasvikset sauvasekoittimella. Lisää vielä 1 dl keitinlientä, kiehauta kastike ja tarkista maku. Aseta kääröt kuumalle vadille ja kaada kastike niiden ympärille.