



Sienijauholla leivitettyjä ahvenfileitä

Aineet: 12 suurehkoa ahvenfileettä
suolaa
6 rkl miedonmakuista sinappia
leivitykseen kuivatuista metsäsienistä
jauhettua metsäsienijauhoa
paistamiseen voita
puolikas tuoretta kurkkua
Kastike:
2 rkl voita
2 rkl hienonnettua purjoa
2 dl kuohukermaa
1 dl hienonnettua pinaattia
suolaa
valkopippuria myllystä
muskottipähkinää (varovasti)

Valmistus: Valmista ensin kastike. Kuullota voissa purjo ja lisää sitten kerma ja hauduta kunnes sakenee. Lisää hienonnettu pinaatti ja mausta sekä tarkista maku.

Mausta ahvenfileet suolalla. Sivele fileiden pintaan sinappia. Kasta sitten fileet sienijauhoon niin, että ne paneroituvat tasaisesti joka puolelta. Paista fileet miedolla lämmöllä voissa kauniin ruskeiksi.

Tee tuorekurkusta lisäke kuorimalla, puolittamalla ja poistamalla siitä pehmeä keskus. Viipaloi.

Hauduta voissa muutama minuutti niin, että kurkku pehmenee. Mausta suolalla ja pippurilla kevyesti.

Tarjoa ahvenfileet keitetyn perunan, voissa haudutettujen kurkkuviipaleiden sekä pinaattikastikkeen kera.