



Lipeäkalamureke

Aineet:

- 1 kg jauhettua haukea
- 100 g kananmunan valkuaisia
- 8 dl kermaa
- 4 g jauhettua muskottipähkinää
- 6 g suolaa
- 2 g jauhettua fenkolia
- 0,5 l kuivaa valkoviiniä
- 200 g ryöpättyä ja jauhettua pinaattia
- 2,1 kg keitettyä lipeäkalaa
- 0,5 kg kylmäsavustettua kirjolohta
- Hyydytysliemi
- 4 dl kalalientä
- 10 liivatelehteä

Valmistus: Annostele tehosekoittimeen jauhettu hauki, valkuaiset, vähän kermaa ja mausteet ja laita kone pyörimään.

Lisää loppu kerma vähitellen. Lisää joukkoon valkoviini. Kuivaa hieman ryöpättyä pinaattia ja keitettyä lipeäkalaa talouspaperilla ja lisää tehosekoittimeen.

Lado voideltuun vuokaan mureke ja lohi kerroksittain. Kypsennä murekettä vesihauteessa, kunnes sen sisälämpötila on 80 astetta. Liuota liivateet kuumaan kalaliemeen, kaada liemi murekkeen päälle ja anna hyytyä. Tarjoa lipeäkalamureke katkarapukastikkeen kera.