



Hyttelöidyt kalakyljykset

Aineet: 800 g lohikyljyksiä tai muuta kalaa
1 l kalalientä
4 liivatelehteä
150 g kuorittuja katkarapuja
0,5 kg italiansalaattia
lehtisalaattia
tilliä

Valmistus: Kypsennä lohikyljyksiä kalaliemessä hiljalleen noin 20 minuuttia.

Jäähdytä kyljykset.

Keitä lientä kasaan, kunnes sitä on jäljellä noin 2 dl. Siivilöi liemi.

Liota liivatelehtiä kylmässä väljässä vedessä noin 15 minuuttia. Nosta vedestä ja purista ylimääräinen vesi pois.

Lisää liivatelehdet kiehuvan kuumaan keitinliemeen, sekoita varovasti, kunnes liivate sulaa. Anna hyttelöliemen jäähtyä, mutta ei hytyä!

Koristele keitetyt ja jäähdytetyt lohikyljykset katkaravuilla ja tillillä.

Kaada hyttelöliemi kyljysten päälle ja anna jäähtyä.

Peitä tarjoiluvadin pohja italiansalaatilla ja laita reunoille lehtisalaattia.

Aseta hyttelöidyt lohikyljykset salaatin päälle.