



Aasialainen fondue

Aineet: 6 dl nuudelilientä
450 g lohifilettä
12 scampinpyrstöä
450 g tuoretta tonnikalaa
300 g kuorittuja katkarapuja
nippu kevätsipulia
150 g tuoretta lehtipinaattia
2 dl Satay-kastiketta
2 dl inkiväärimajoneesia
Riisisalaatti:
175 g pitkää riisiä
1 tl jauhettua kuminaa
1/2 tl jauhettua korianteria
2 isoa porkkanaa, kuorittuna ja raastettuna
8 kevätsipulia hienoksi leikattuna
1 punainen paprika, kuutioituna
100 g rusinoita
2 rkl hienonnettua tuoretta korianteria
Kastike:
4 rkl oliiviöljyä
2 rkl appelsiinimehua
1/2 tl jauhettua korianteria
1 tl murskattua tuoretta chilipaprikaa
suolaa ja jauhettua mustapippuria

Valmistus: Keitä liemi ja siivilöi. Leikkaa kalafileet noin 1x1 cm:n kuutioiksi ja laita tarjoiluastiaan majoneesi, Satay-kastike ja muut lisäkkeet.

Ryöppää kevätsipuli nopeasti kuumassa vedessä ja jäähdytä kylmällä vedellä. Laita tarjolle.

Keitä kalapaloja ja scampinpyrstöjä kuumassa liemessä hetkinen. Kuumenna pinaatti, kevätsipuli ja kuoritut katkaravut liemessä ja nauti kastikkeiden ja salaatin kanssa.

Riisisalaatti :

Keitä riisi kypsäksi suolavedessä. Huuhtelee ja valuta hyvin.

Lisää jauhettua korianteria ja kumina. Lisää muut ainekset joukkoon ja sekoita varovasti.

Lisää kastike ja sekoita vielä tasaiseksi. Tarjoa fonduen kanssa.