



Helppo haukimureke

Aineet: 1 kg haukea ruodottomana fileenä
3 tl merisuolaa
1/2 tl valkopippuria
4 keltuaista
4 valkuaista
8 dl kuohukermaa

Valmistus: 1. Kaikkien aineiden on oltava kylmiä.
2. Leikkaa haukifileet pieniksi paloiksi ja laita monitoimikoneeseen. Hienonna kala.
3. Sekoita joukkoon suola ja anna seoksen olla kylmässä vähintään 15-30 minuuttia.
4. Lisää valkopippuri ja keltuaiset. Käynnistä monitoimikone. Lisää koneen käydessä valkuiset ja kerma.
Irrota välillä murekeseosta lastalla kulhon reunoista ja sekoita uudelleen. Kun seos on tasaista voit pysäyttää koneen.

www.superkokki.com