



Haukimureke

Aineet:	500	g	haukifileetä (n.1kg:nhauki)
	50	g	kuoretonta ranskanleipää
	4	dl	kuohukermaa
	200	g	pehmeää voita
	4		keltuaista
	11/2	tl	suolaa
	1/4	tl	valkopippuria
	4		valkuaista

Valmistus: Paloittele leipä kermaan. Jauha kalanliha kahteen kertaan lihamyllyllä. Sekoita kala pehmeän voin kanssa. Lisää leipä-kermaseos, keltuaiset ja mausteet huolellisesti sekoittaen. Vatkaa valkuiset vaahdoksi ja lisää lopuksi varovasti mureketaikinaan. Kaada seos voideltuun, korppujauhoitettuun vuokaan. Peitä kannella tai foliolla. Pane vuoka isoon kattilaan vesihauteeseen ja keitä siinä noin tunti. Kumoa mureke tarjoiluvadille ja koristele. Tarjoa sitruuna-katkarapukastikkeen kanssa.

www.superkokki.com