



Balatonfuredin kalasalaatti

Aineet: 800 g karppifilettä
5 munaa
2 vihreä paprikaa
1 nippu retiisiä
2 kerää tuoretta salaattia
5 dl Balatonfuredin rizling-viiniä
20 g jauhettua pippuria
5 annosta tartarkastiketta
20 g suolaa

Valmistus: Esityöt:

Retiisit puhdistetaan, paprikan sisus poistetaan ja vihannekset leikataan renkaiksi. Salaatti pestään huolellisesti ja lehdet irrotetaan. Munat keitetään koviksi ja viipaloidaan.

Valmistus:

Suolavedessä keitetystä kalasta irrotetaan nahka, kala paloitellaan kuutioiksi, pannaan joksikin aikaa viinillä maustettuun suolaliemeen. Liemessä maustunut kala asetetaan pikkulautasilla oleville salaatinlehdille ja koristetaan paprikalla, retiisillä ja munalla. Tarjotaan tartarkastikkeen kera.

www.superkokki.com