



Fileerattua kuhaa vesipähkinäkastikkeella

Aineet: fileerattua kuhaa
ruokamaustetta
vesipähkinöitä
besamel-kastiketta
kermaa
sinappia
jauhoja
voita
suolaa
persiljaa
sitruunaa

Valmistus: Esityöt:

Kuha leikataan 6-8 palaan ja maustetaan. Vesipähkinät puhdistetaan, sitruuna viipaloidaan ja persilja silputaan.

Valmistus:

Vesipähkinöitä keitetään noin puolisen tuntia, nostetaan liemestä, paloitellaan kahtia ja sisusta jauhetaan. Tavalliseen besamel-kastikkeeseen lisätään kermaa, sinappia, persiljaa ja osa vesipähkinöitä. Kuhaleikkeet pyöritellään jauhoissa ja paistetaan voissa. Kala tarjotaan kastiketta imevien lisukkeiden kera, esimerkiksi pasta sopii hyvin. Tarjottaessa lisuke laitetaan lautaselle, sen viereen kaadetaan vesipähkinäkastike ja kuha tulee näiden päälle. Kuhan päälle sirotellaan jauhettua vesipähkinää ja kala koristellaan sitruunalla ja persiljalla.