



Haukiterriini

Aineet: 800 g haukifilettä
3 tl suolaa
valkopippuria
cayennepippuria
2 munaa
2 dl kermaa
2 dl ranskankermaa
timjamia
lohta tai pinaattia

Valmistus: Jauha haukifileet monitoimikoneessa, lisää mausteet, munat ja kermat. Laita seos pitkulaiseen vuokaan ja vuoraa se joko pinaatinlehdillä tai ohuilla lohiviipaleilla. Laita uuniin vesihauteeseen noin tunniksi 175-200 asteeseen. Tarjoa uusien perunoiden, salaatin ja leivän kanssa.

www.superkokki.com