



Friteerattuja simpukoita ja pähkinäkastiketta

- Aineet:**
- Tarator-kastike:**
125 g saksanpähkinöitä paahdettuna ja hienoksi jauhettuna
1 rkl valkosipulia hyvin hienonnettuna
runsas 1/2 dl tuoreita leivänmuruja
1 1/4 dl oliiviöljyä
runsas 1/2 dl viinietikkaa
suolaa
- Simpukat:**
36-40 simpukkaa puhtaaksi harjattuna ja parta poistettuna
5 dl vettä
noin 315 g vehnä jauhoja
suolaa ja pippuria
2 kananmunaa
3 3/4 dl vettä
kasvisöljyä uppopaistamiseen
- Valmistus:**
- Valmista kastike: pane kaikki kastikeaineet suolaa lukuunottamatta metalliterällä varustettuun monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen jauha ainekset tasaiseksi tahnaksi. Kastikkeen koostumuksen tulisi muistuttaa sakeaa majoneesia. Jos se on liian sakeaa, ohenna se vesitilkalla. Mausta makusi mukaan suolalla. Peitä kulho ja jätä kastike maustumaan muutamaksi tunniksi.
- Puhdista simpukat. Liota bambuvartaita (12 kpl) vedessä 30 minuuttia ja valuta ne. Heitä pois auenneet simpukat, jotka eivät sulkeudu kevyesti kuorta napautettaessa, sillä ne ovat kuolleita. Pane simpukat ja vesi isoon kattilaan. Sulje kansi ja höyrytä simpukoita korkealla lämmöllä, kunnes ne aukeavat. Nosta simpukat vedestä ja poista parta, jos sitä on sattunut jäämään hieman jäljelle. Heitä pois kaikki aukeamattomat simpukat. Pujota 3-4 simpukkaa kuhunkin vartaaseen. Levitä jauhoja laakeaan kulhoon ja mausta ne makusi mukaan suolalla ja pippurilla. Vatkaa munat kevyesti vesitilkassa laakeassa kulhossa. Kaada syvään paistokasariin öljyä (7 1/2 cm kerros) ja kuumenna se 190 asteiseksi.
- Tarkista kuumuus laskemalla hieman muna-vesiseosta öljyyn. Öljy on sopivan kuumaa kun munaseos alkaa sihistä heti öljyyn laskettaessa. Kieritä simpukkavartaat ensin maustetussa jauhoseoksessa, sen jälkeen munaseoksessa ja uudelleen jauhoseoksessa. Laske muutama varras kerrallaan kuumaan öljyyn ja uppopaista, kunnes ovat kauniin ruskeita ja rapeita, noin 3 minuuttia. Nosta vartaat öljystä pihdeillä hetkeksi talouspaperin päälle valumaan. Uppopaista samoin loput vartaat. Tarjoa simpukat kuumina tarator-kastikkeen kera.