



Kedgerie

Aineet: Basmatiriisiä
vettä
suolaa
1 pkt pakastekalaa (esim. kampelaa)
200 g herneitä
puolikas sitruuna
2 rkl öljyä
1/4 tl suolaa
1/2 tl sitruunapippuria
1 dl vettä
1-2 valkosipulinkynttä
Lisuke:
4 munaa
2 pientä sipulia
150-200 g katkarapuja
1/2 tl korianteria
persiljaa

Valmistus: Keitä riisit ohjeen mukaan, lisää riiseihin herneet.

Anna kalan sulaa jonkinverran, ja jaa se neljään osaan. Kuumenna pannussa 1 rkl öljyä ja lisää paloteltu valkosipuli.

Ruskista kalapalat ja mausta suolalla, pippurilla ja lisää sitruunaviipaleet päälle. Lisää myös 1 dl vettä.

Hauduta kannen alla n. 10 minuuttia.

Valmista lisuke:

Keitä munat. Ruskista paistinpannussa öljyssä sipulirenkaat. Siirrä ne kalapalojen päälle, mausta koko ateria korianterilla, munanpuolukkailla, ravuilla ja persiljalla.