



Kalahyytelöt

Aineet:

Pohja:
180 g hapankorppua (18 palaa)
2 dl kasvislientä
Täyte:
4 liivatelehteä
1/2 dl valkoviiniä tai
sitruunamehua
2 dl ranskankermaa (rasvaa 18 prosenttia)
400 g yrtti-pippurituorejuustoa
(rasvaa 13 prosenttia)
1 hienonnettu sipuli
1 dl tillisilppua
300 g kylmäsavulohta pieninä
kuutioina

Valmistus: Kuorrutus:

2 liivatelehteä + 3/4 dl vettä

1 rkl kalafondia

150 g kirjolohen mätiä

1. Vuoraa muffinivuoan syvennykset (12 kpl / halkaisija noin 5 cm) reilusti kelmulla. Leikkaa puhtaasta maitotölkistä pohjankokoiset kiekot ja aseta kelmulle pohjaa vasten.
2. Murusta hapankorput monitoimikoneessa. Lisää kylmä kasvisliemi, jota voi myös maustaa kuivalla valkoviinillä tai sitruunalla. Jaa seos muotteihin ja painele tiiviisti pohjaa vasten. Pane vuoka kylmään.
3. Täyte: Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Purista lehdet kuiviksi ja sulata kuumaan valkoviiniin tai sitruunamehuun.
4. Sekoita ranskankerma ja tuorejuusto. Lisää liivateseos ja sekoita huolellisesti. Lisää myös sipuli, tilli ja kylmäsavulohi. Levitä täyte vuokiin.
5. Valmista kuorrutus: Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä, purista kuiviksi ja sulata kuumaan veteen. Lisää liemeen kalafondi ja mäti. Levitä kiille tasaisena kerroksena hyytelöiden pinnalle ja hyydytä vähintään neljä tuntia viileässä.
6. Nosta pikkuhyytelöt kelmun avulla salaatinlehdillä peitetyille tarjoiluvadille ja poista samalla pohjaa tukeva pahvi. Koristele reunat tillisilpulla.

Vihje:

Ruisleivästä saa pohjapalat nopeasti muotilla eikä tukikiekoja tarvita. Leipäpohjaa on kostutettava varoen.