



## Omenainen Mademuhennos

Aineet: noin 600 g fileoitua madetta (noin 11/2 kg kokonaisena)  
1 hapokas omena  
tai 1/2 dl sokeroimatonta omenasosetta  
1 sipuli  
2 rkl öljyä  
1 tl currya  
1/4-1/2 tl jauhettua valkopippuria  
2 dl kalalientä  
2 dl ruokakermaa  
4 rkl vehnäjauhoja  
(1 rkl sitruunamehua)

Valmistus: 1. Keitä mateen perkeistä kalaliemi, jos ostit kokonaisen mateen.  
2. Kuori ja silppua sipuli muhennosta varten, paloittele kalafileet sekä kuorittu omena. Jos et saa fileoitua madetta, voit paloittaa nyljetyn, peratun mateen noin viiden sentin palasiksi.  
3. Kuumenna öljy paistokasarissa tai kattilassa. Lisää siihen sipulisilppu.  
4. Kuullota hetki ja ripottele curry sipulien päälle. Sekoita joukkoon myös omenapalat tai -sose.  
5. Lisää joukkoon kalapalat sekä pippuri ja sekoita varovasti. Kaada joukkoon kalaliemi. Hauduta hiljaisella lämmöllä 10-15 minuuttia.  
6. Sekoita vehnäjauhot kerman joukkoon. (Esimerkiksi kannellisessa lasipurkissa saat ravistettua seoksen tasaiseksi.) Kaada suurus kalapalojen päälle koko ajan varovasti sekoittaen, etteivät kalapalat täysin hajoa.  
7. Keitä hiljaisella lämmöllä noin viisi minuuttia. Lisää sitruunamehu ja tarkista maku. Tarjoile riisin kera.