



Savukalakastike

Aineet: puoli rkl öljyä
1 sipuli
puoli purjoa
3 dl vettä
100 g sulatejuustoa
1 kalaliemikuutio
350 g savukalaa (lohta, lahnaa, ahventa, silakkaa, pallasta)
0,5 dl ruokakermaa
2 rkl tilliä
1 dl ruohosipulia

Valmistus: 1. Hienonna sipuli ja purjo. Kuullota ne öljyssä.
2. Lisää vesi, sulatejuusto ja kalaliemikuutio ja keitä kiehuvaaksi.
3. Lisää ruodittu kala paloina ja keitä miedolla lämmöllä.
4. Lisää kermaa, tilliä ja ruohosipulia. Kuumenna kiehuvaaksi. Tarkista maku ja tarjoile uusien perunoiden kanssa.

Vihje:

Hyvän kalaliemen saat savustetun kalan päästä, nahasta ja ruodoista. Keitä ne vedessä, siivilöi liemi ja käytä kastikkeeseen.