



Kotimaista siikaa, uuden sadon perunoita ja hollandaisekastiketta



Culinary Team
Finland

4 annosta

Siika

4 kpl siikafilettä
suolaa
voita

Perunat

1000 g uusia perunoita
1 puntti tilliä
50 g voita

Hollandaisekastike

200 g voita
3 kpl kananmunan keltuaista
10 g sitruunanmehua
20 g vettä
5 g suolaa

1. Keitä perunat kypsiksi ja lisää joukkoon hienonnettua tilliä sekä voita.
2. Leikkaa siikafileet annospaloiksi ja tee nahkaan viillot. Paista fileet pannulla voissa ja mausta suolalla.

Hollandaisekastike

1. Sulata voi kattilassa, ota syrjään ja anna jäähtyä. Kun hera on laskeutunut pohjalle, kaada kirkastettu voi toiseen astiaan.
2. Vatkaa keltuaisten rakenne kulhossa rikki ja lisää sitruunanmehu, mausteet sekä vesi jatkuvasti vatkaten.
3. Kuumenna vesihaude. Laita vatkauskulho vesihauteen päälle niin, ettei kulhon pohja koske veteen. Lisää voi erissä ja jatka vatkaamista, kunnes kastike on paksua ja keltaista.

Vinkki

Hollandaisekastike kannattaa valmistaa ajan kanssa miedolla lämmöllä ja jatkuvasti sekoittaen.