



Ahvenanmaan kalapihvit kukkakaalipyreeellä

20 annosta

Ainekset

2,000 kg **Hyvä Apaja**
Ahvenanmaan kalapihviä
1,000 kg kukkakaalia (myös pakaste)
1,500 kg kasvislientä
0,500 kg ruokakerma
1,500 kg perunaa
0,250 kg voita
0,012 kg suolaa

Mummon kurkut

0,300 kg kurkkua
0,100 kg väkiviinaetikkaa
0,200 kg sokeria
0,300 kg vettä
Suolaa

Valmistus

1. Keitä perunat ja kukkakaali kypsäksi.
2. Lisää muut ainekset joukkoon ja aja massa sileäksi.
3. Tarjoile Ahvenanmaan kalapihvien kanssa.

Mummon kurkut

1. Yhdistä sokeri, etikka ja vesi kattilassa ja kiehauta, anna liemen jäähtyä.
2. Leikkaa kurkut ohuiksi viipaleiksi ja suolaa ne kevyesti.

Vinkki

Anna kurkkujen maustua jääkaapissa vähintään pari tuntia, jolloin maku syvenee.