



Haukiwallenberg, minttuherneitä ja ruskea voi -muussi

25 annosta

Haukiwallenbergit

Ainekset

2 kg jauhattua haukea
1 3/5 kg **Arla Vispikermää 36%**
150 g munanvalkuaista
38 g suolaa
panko- tai korppujauhoja leivitykseen

Vinkit

Korvaa osa hauesta kylmäsavuhauella, niin saat upean savun maun pihveihin.

Valmistus

1. Varmista, että kaikki ainekset ovat jääkaappi-kylmiä (pl. suola). Laita jauhettu hauki, valkuaiset ja suola tehosekoittimeen. Jauha tasaiseksi tahnaksi ja ala lisäämään kermaa ohuena nauhana haukimassan joukkoon pitäen tehosekoitin edelleen voimakkaasti käynnissä.

2. Kun kaikki kerma on mennyt ja massa on valmis, laita massa pursotinpussiin ja purista massasta 150 g:n painoisia laakeita kalapihvejä astiaan (esim. GN-pakki), jossa on runsaasti panko- tai korppujauhoja. Pyörittele kalapihvit kauttaaltaan jauhoissa ja särmää pihvit halutessasi siisteiksi.

3. Paista pihvit kummaltakin puolelta kauniin ruskeiksi voi-rypsiöljyseoksessa ja loppukypsennä 200°C:ssa uunissa noin kahdeksan minuuttia. Lado pihvit siististi pakkiin ja aseta tarjolle.

Haukiwallenberg, minttuherneitä ja ruskea voi -muussi



Minttuherneet

Ainekset

- 1 kg pakasteherneitä sulatettuna
- 100 g **Arla meijerivoita**
- 100 g vettä
- 1 kpl sitruunankuori + mehu
- 30 g tuoretta minttua
- 10 g suolaa

Valmistus

1. Erottele mintun lehdet varsista ja leikkaa lehdet ohuiksi suikaleiksi.
2. Sulata voi kattilassa, lisää vesi ja lämmitä herneet kuumaksi voi-vesiseoksessa.
3. Mausta suolalla, lisää sitruunan mehu sekä kuoriraaste ja pyöräytä lopuksi sekaan tuore minttu.

Ruskea voi -muussi

Ainekset

- 5 kg jauhoisia perunoita kuorittuna
- 500 g **Arla meijerivoita**
- 1½ kg **Arla Täysmaitojuomaa**
- 50 g suolaa

1. Ruskista voi kattilassa kauniin ruskeaksi ja siirrä sivuun. Lämmitä maito kuumaksi. Keitä tai höyrytä perunat kypsiksi ja anna kypsien perunoiden höyrystyä huoneenlämmössä muutama minuutti ennen käyttöä.
2. Soseuta perunat hienoksi lumiraudalla tai muusinujalla. Lisää kuuma maito perunoiden joukkoon voimakkaasti vatkatun. Lisää vielä ruskistettu voi heroineen ja mausta suolalla.

Vinkit

Tarjoa annos ruskistetun voin ja sitruunalohkojen kera!