



Piparjuuriturskaa ja lämmin perunasalaatti

30 annosta

Piparjuuriturska

Ainekset

5 kg turskafileettä tai seitiä (pakaste, valmiina n. 140 g annospaloina)
1 1/2 kg vettä
200 g suolaa
vuokasprayta voiteluun

1 kg **Arla Täysmaitojuomaa**
80 g **Arla meijerivoita**
80 g vehnäjäuhoa
100 g piparjuuritahnaa
250 g **Arla Pro crème fraîchea 28%**
200 g **Arla Pro juustoraastetta 28%**
16 g suolaa
ruohosipulia koristeluun

Vinkit

Tämä ohje muuntuu myös kaikkien aikojen mantelikalaksi, kun lisäät kastikkeeseen joukkoon 200 g paahdettuja mantelilastuja.

Valmistus

1. Valmista suolaliemi: Kiehauta vesi suolan kanssa ja jäähdytä jääkaappikylmäksi. Peitä kala-annospalat kylmällä suolaliemellä ja anna suolaantua 18 minuuttia. Kaada suolaliemi pois ja kuivaa kalapalat huolellisesti. Lado kalapalat siististi voideltuun GN-pakkiin.

2. Valmista roux: Sulata voi kattilassa, lisää vehnäjauho ja kypsennä muutama minuutti ilman, että jauhot saavat väriä. Lämmitä maito kuumaksi ja lisää maito vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen voi-vehnäjäuhoseoksen joukkoon. Anna poreilla matallalla lämmöllä muutama minuutti. Lisää piparjuuritahna, crème fraîche ja Arla Pro juustoraaste. Mausta suolalla ja tarkista vielä maku.

3. Kaada kastike GN-pakkiin tasaisesti kalojen päälle ja kypsennä 200-asteisessa uunissa n. 10-12 minuuttia, kunnes kastike on saanut hieman väriä ja kalat ovat kypsiä. Leikkaa ruohosipuli ohuiksi renkaiksi ja ripottele kalojen päälle, aseta tarjolle.

Piparjuuriturskaa ja lämmin perunasalaatti



Perunasalaatti

Ainekset

- 5 kg kiinteää perunaa tai varhaisperunaa
- 100 g rypsiöljyä
- 800 g makeaa sipulia renkaina
- 250 g oliiviöljyä
- 100 g sherryviinietikkaa
- 45 g suolaa
- 50 g tuoretta lehtipersiljaa

Vinkit

Jos haluat lämpimästä perunasalaatista täyteläisemmän version, viimeistele salaatti **Arla Pro crème fraîche**lla.

Valmistus

1. Kypsennä perunat höyryssä tai keittämällä ja jäähdytä jääkaappikylmiksi. Leikkaa jäähtyneet perunat peukalonpään kokoisiksi paloiksi.
2. Valmista marinadi: sekoita oliiviöljy, sherryviinietikka ja sipulit keskenään, anna maustua vähintään puoli tuntia.
3. Sekoita 100 g rypsiöljyä jäähtyneiden perunoiden joukkoon, paahda perunoita 200°C:ssa uunissa noin 20 minuuttia välillä sekoittaen, sekoita marinadi kuumien perunoiden joukkoon ja lämmitä perunasalaattia vielä pari minuuttia ja aseta tarjolle.