

Itämerimenu **piknikille**

Kilohaililevite

6 annosta

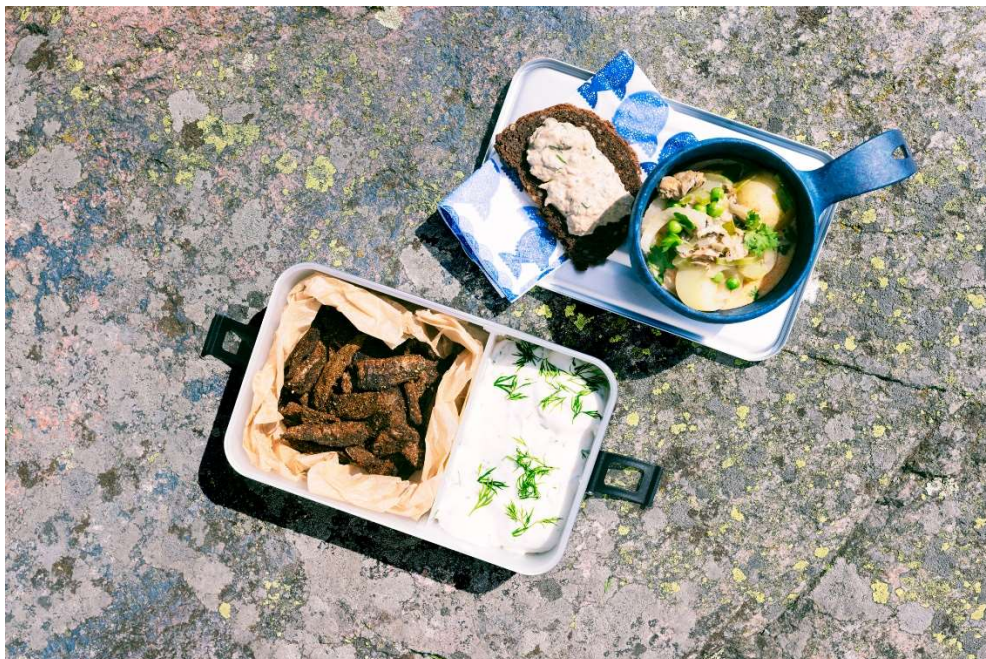
Kilohaileja löytyy kaupoista savustettuina ja öljyyn säilöttyinä. Tuote on saman tyyppinen kuin savustetut muikut öljyssä, mutta edullisempi. Kilohailien syöminen on ekoteko Itämeren hyväksi. Kilohaileja tuodaan Suomeen erityisesti Latviasta.

Ainekset

- 1 prk (175 g) savustettuja kilohaileja öljyssä
- 1 dl ranskankermaa tai kaurafraïchea
- 2 rkl kapriksia
- 0,5 dl tilliä hienonnettuna
- ¼ tl valkopippuria
- 1–2 rkl sitruunamehua

Valmistusohje

1. Valuta kalat ja hienonna ne haarukalla. Sekoita kaikki aineet keskenään. Tarjoa tahna esimerkiksi levitteenä, uuniperunoiden täytteenä tai blinien kanssa.



Silakkasipsit ja valkosipulidippi

4 annosta

Rapeaksi paistetuissa silakkasipseissä yhdistyvät Pohjois-Afrikan ja kotoisan yrttipuutarhan maut. Valkosipulilla ja basilikalla maustettu dippi viimeistelee annoksen. Sipsit maistuvat illanistujaisissa tai leffaillan naposteluherkkuna ja herättävät varmasti keskustelua.

Ainekset

300 g silakkafileitä
3 rkl ras el hanout -mausteseosta
2 rkl yrttimausteseosta tai yrttisekoitusta
1 tl suolaa

Dippi

1 prk (200 g) kaurafraichea
1 pieni valkosipulinkynsi hienonnettuna
0,5 ruukku basilikaa hienonnettuna
0,25 tl suolaa
0,25 tl mustapippuria

Valmistusohje

1. Pyyhkäise silakkafileet tarvittaessa kuiviksi. Leikkaa fileet kahteen osaan joko pitkittäin tai poikittain. Sekoita mausteet keskenään. Pyörittele kalapalat mausteseoksessa ja nosta leivinpaperin päälle pellille.
2. Paista silakkasipsejä 175-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia, palojen koosta riippuen.
3. Sekoita dipin aineet keskenään ja nosta jääkaappiin tekeytymään sipsien valmistumisen ajaksi.

Vinkki: 45 minuutin kypsentämisen jälkeen sipsien reunat ovat rapeita, mutta sisus on vielä hiukan pehmeää. Jos haluat kauttaaltaan rapeat sipsit, pidennä paistoaikaa.
Vinkki: Rapeat silakkasipsit kannattaa syödä heti, sillä jääkaappisäilytyksessä ne menettävät rapeutensa.

Vinkki: Tarkista, sisältävätkö käyttämäsi mausteseokset suolaa ja jätä lisätty suola tarvittaessa pois.

Purkkikala-chowder

4 annosta

Chowder on Yhdysvaltain itärannikolta peräisin oleva maito- tai kermapohjainen keitto, johon käytetään kalaa tai äyriäisiä. Kotimainen versio chowderista valmistuu kasviksista ja säilykekalasta.

Ainekset

- 10 cm pala purjoa
- 2 valkosipulinkynttä
- 3 varsisellerin vartta
- 2 tl rypsiöljyä
- 8 dl vettä
- 1 kalaliemikuutio
- 5 perunaa
- 1 pieni fenkoli
- 1 ps (200 g) herneitä (pakaste)
- riipaus suolaa
- 0,25 tl mustapippuria
- 2 prk (à 115 g) kalasäilykettä, esim. arki- tai luonnonkalasäilykettä
- 2 prk (à 2 dl) paksua ruokakermaa tai kaurakermaa
- 4 oksaa tilliä hienonnettuna

Valmistusohje

1. Halkaise purjo, pese se huolellisesti ja suikaloi. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset. Pese sellerinvarret ja paloittele ohuiksi viipaleiksi.
2. Kuumenna öljy kattilassa. Lisää purjo, valkosipuli ja selleri ja kuullota keskilämmöllä muutama minuutti sekoitellen.
3. Lisää kattilaan vesi ja liemikuutio. Kuumenna kiehuksi ja anna kiehua miedolla lämmöllä sillä välin, kun käsittelet perunat ja fenkolin.
4. Kuori ja paloittele perunat. Pese ja suikaloi fenkoli. Lisää keittoon perunat, fenkoli, pakasteherneet ja mausteet. Keitä noin 10 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä.
5. Lisää lopuksi valutetut kalat, kerma ja hienonnettu tilli. Kuumenna, mutta älä keitä enää.

Vinkki: Jos keitto tuntuu laihalta, voit suurustaa sen sekoittamalla 2 rkl vehnä jauhoja puoleen desiin vettä, sekoittamalla suurusteen keittoon ja jatkamalla keittämistä vielä noin 10 minuuttia. Voit käyttää myös käyttövalmista vaaleaa suurusteetta, joka ripotellaan suoraan kiehuvan keiton sekaan.

Vinkki: Myös savukala sopii chowderiin. Voit kokeilla esimerkiksi savusiikaa tai -silakoita tai savustettuja kalasäilykkeitä.