

FISUBURGERI



Itämeren fisupihvi

Tarvitset

½ dl kermaa
75 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl korppujauhoja
puolikas pieni sipuli
100 g palsternakkaa raastettuna
1,5 tl suolaa
riippaus mustapippuria
500 g jauhettua kalafileetä, esim. lahnaa tai silakkaa
2 kananmunaa
1 rkl sitruunan mehua

Toimi näin

Kalamassa kannattaa jauhaa itse lihamyllyllä tai hienontaa huolellisesti veitsen avulla. Hienonna myös sipuli ja raasta palsternakka. Sekoita kerman ja tuorejuuston joukkoon korppujauho ja anna turvota hetki.

Lisää sekaan mausteet, sipuli, palsternakka, kalamassa, kananmunat ja sitruunamehu. Anna kalapihvitaikin turvota hetki.

Paista kalapihvitaikinasta pannulla voita tai rypsiöljyä käyttäen noin kämmenen kokoisia pihvejä. Paista pihvit molemmin puolin kauniin ruskeiksi.

Kurkkumajoneesi

Tarvitset

1,5 dl majoneesia
3 rkl kurkkusalaattia
riippaus mustapippuria
riippaus suolaa



Kokoa hampurilaiset

Tarvitset

4 halkaistua annosruisleipää (esim. Reissumiestä) kurkkumajoneesia
4 kpl itse paistettuja kalapihvejä
salaatinlehtiä
tomaattiviipaleita
maustekurkkuviipaleita

Toimi näin

Levitä kurkkumajoneesia ruisleipiä halkaisupinnoille. Laita pohjalle salaatinlehti, tomaattiviipale, kalapihvi. Pihvin päälle maustekurkkuviipaleita. Nauti!

27.8.2020

ITÄMERI
PÄIVÄ

ÖSTERSJÖDAGEN ♦ BALTIC SEA DAY



Palvelukeskus
Helsinki

Parasta
Bäst yhdessä
tillsammans
Best
together