

Paistettua haukiwallenbergia, pähkinävoita, mustikkaa ja paahdettua kukkakaalia

- reseptit Matti Jämsen



Haukiwallenberg

- 300g haukimassaa
- 3dl kermaa

1. Mausteena suolaa, mustapippuria, tilliä
2. Laita haukimassa kutteriin. Aja liha tasaiseksi ja lisää kerma joukkoon ohuena nauhana.
3. Lisää suola ja loput mausteet.
4. Pursota massaa korppujauhoihin, muotoile noin 100 grammaisia pihvejä, ja paista niihin pannulla kaunis väri.
5. Paista pihvit 180 asteessa uunissa noin 6 minuuttia tai kunnes ne ovat kypsiä.

Vinkki! Voit kokeilla massaa tikulla, jos tikkuun jää raakaa "taikinaa" niin paista vielä hetki.

Pähkinävoi

- 200g normaalisuolaista voita

1. Kuumenna voita kattilassa, kunnes väri on pähkinäisen ruskea, vaahto pinnalta laskenut ja tuoksu paahteinen. Varo kuitenkin polttamasta voita. Siivilöi tässä vaiheessa palanut hera pois voista.

Paahdettu kukkakaali

- 2 kukkakaalia
- öljyä, voita, suolaa, pippuria

1. Pese kaalit ja erottele niistä sopivan kokoisia nappuja.
2. Keitä nappuja runsaassa suolalla maustetussa kiehuvässä vedessä muutama minuutti.
3. Jäähdytä kaalit ja paista niitä pannulla kunnes ovat saaneet kauttaaltaan kauniin värin. Mausta kaalit ennen tarjoilua suolalla ja pippurilla.

Keitetyt herneet

- *2dl herneitä*
 - *suolaa, sokeria, pippuria, voita*
1. Kiehauta vesi, mausta se suolalla ja sokerilla.
 2. Lisää herneet kiehuvaan veteen ja keitä niitä kaksi minuuttia.
 3. Siivilöi vesi pois ja lisää nokare voita joukkoon. Mausta herneet suolalla ja pienellä määrällä pippuria.

Fermentoitu mustikka

1dl mustikkaa

1/2tl suolaa

1. Pyöritä jäiset mustikat suolassa ja laita ne ilmatiiviiseen rasiaan tai vakuumpussiin.
2. Anna marjojen olla huoneen lämmössä tai uunin päällä 3-5 vuorokautta, kunnes marjat ovat fermentoituneet.
3. Tarjoile marjat pähkinävoin seassa.