



MANTELEILLA TÄYTETTYÄ TURSKAA JA PAISTETTUJA PERUNOITA

AINESOSAT MANTELITÄYTE

- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- ½ pieni punasipuli hienoksi kuutioituna
- 3 rkl oliiviöljyä
- 300 g täysjyväleipää 1-2 cm:n paloiksi kuutioituna
- 2 rkl ruohosipulia silputtuna
- ½ tl rouhittua pippuria
- 3 rkl kuivattua rakuunaa (tai tilliä tai basilikaa)
- 60 g voita sulatettuna
- 30–50 ml lämmintä vettä
- 60 g manteleita silputtuna ja paahdettuna

AINESOSAT KALA

- 4 turskafileetä
- 8–10 pekoniiviapaletta (valinnainen)
- Suolaa ja sitruunaa koristeluun

AINESOSAT PAISTETUT PERUNAT

- 680 g uusia perunoita halkaistuna
- 1 tl sipulijauhetta
- 1 tl valkosipulijauhetta
- 3–4 hyppysellistä suolaa
- 2 rkl suolatonta voita
- 1 rkl oliiviöljyä
- 250 ml kylmää vettä

VALMISTAMINEN MANTELITÄYTE

1. Kuullota valkosipulia ja sipulia oliiviöljyssä, kunnes ne pehmenevät mutta eivät ruskistu. Poista sitten lämmöltä ja sekoita muiden täyteen ainesosien joukkoon.

VALMISTAMINEN TURSKA

1. Huuhtelee turskafileet kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi talouspaperilla.
2. Levitä täyte tasaisesti jokaisen fileen päälle ja jätä 2 cm:n rako alareunaan.
3. Kääri fileet rullalle ja kiinnitä tarvittaessa hammastikulla. Valinnaisesti: levitä pekoniivipaleet ja kääri ne tiiviisti rullalle turskan ympärille.
4. Laita käärityt fileet 12 tuuman tarttumattomalle iCook-paistinpannulle kalapuoli alaspäin. Jätä 1–2 cm fileiden väliin ilmankiertoa varten.
5. Paista täytettyä turskaa yhdeltä puolelta 8–12 minuuttia, käännä se sitten ja paista vielä 8–12 minuuttia.

VALMISTAMINEN PERUNAT

1. Laita perunat 4 litran iCook-kattilaan, kaada päälle 250 ml kylmää vettä ja keitä 15 minuuttia. Kaada vesi pois ja laita ne sivuun.
2. Kuumenna tarttumaton iCook-paistinpannu keskilämmöllä ja laita voi ja oliiviöljy pannulle. Kun voi on sulanut, lisää uudet perunat ja sekoita.
3. Ripottele valkosipulijauhetta ja sipulijauhetta perunoiden päälle, sekoita varovasti ja paista sitten keskilämmöllä, kunnes jauhe tummenee ja kovettuu.
4. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan ja anna jäähtyä 15 minuuttia ennen tarjoilua.