



TURSKA-ACCRAT JA GRATIN DE PAPAYE MARTINIQUelta

TURSKA-ACCRAT – AINESOSAT

- 230 g suolatonta ruodotonta turskaa
- 0,5 l auringonkukkaöljyä
- 1 hienoksi silputtu sipuli
- 1 valkosipulinkynsi, raastettu
- 50 g silputtuja paprikoita tai 30 g mausteisia silputtuja paprikoita.
- 3 kukkuraista tl hienoksi silputtua ruohosipulia
- 2 kukkuraista tl hienoksi silputtua persiljaa
- 200 g jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- Pippuria ja suolaa
- Vettä, huoneenlämpöistä

TURSKA-ACCRAT – VALMISTUS

1. Leikkaa turska lastuiksi ja laita sivuun.
2. Kuumenna öljy tarttumattomassa iCook-paistinpannussa ja ruskista sipulit pehmeiksi. Lisää valkosipuli, paprikat ja persilja. Kypsennä 2 minuuttia, poista lämmöltä ja sekoita turskalastujen kanssa.
3. Sekoita jauhot ja leivinjauhe 3 litran iCook-sekoituskuohossa. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.
4. Lisää maustettu kala jauhoihin veden kanssa ja tee paksu taikina. Lisää jauhoja tai vettä halutun paksuisen koostumuksen saavuttamiseksi. Testaa pari accraa ennen määrien muuttamista.
5. Lisää noin 4 cm öljyä pannulle ja kuumenna keskilämmöllä.
6. Pudota taikina öljyyn ruokalusikallinen kerrallaan. Anna niiden kypsyä ja ruskistua yhdeltä puolelta ja käännä ne sitten ympäri toisen puolen kypsentämistä varten.
7. Kuivaa talouspaperin päällä.
8. Tarjoa raikkaan salaatin, dippivihanneksien tai gratin de papayen kanssa.

GRATIN DE PAPAYE – AINESOSAT

- 2,5 kg vihreitä papaijoita (tai banaaneita)
- 4 l vettä
- 2 tl maustepippuria
- 2 mausteneilikkaa
- 45 g suolaa
- 60 g voita
- 2 sipulia
- 2 persiljanoksaa
- 2 valkosipulinkynttä
- 520 ml maitoa
- 100 g juustoraastetta

GRATIN DE PAPAYE – VALMISTUS

1. Pese ja kuori papaijat ja poista siemenet. Leikkaa viipaleiksi.
2. Kiehauta vesi ja lisää maustepippuri, mausteneilikat ja suola. Lisää papaijaviipaleet ja kypsennä 35 minuuttia.
3. Siivilöi ja kaada vesi pois. Sekoita papaija käyttämällä iCook-sekoitinta.
4. Sulata voi iCook Senior -kuullotuspannussa. Lisää sipuli ja persilja ja kypsennä pehmeiksi. Lisää valkosipuli ja sekoita.
5. Sekoita mukaan maito, sitten juusto ja lopuksi raastettu papaija. Sekoita huolellisesti. Laita seos annosvuokiin. Ripottele päälle juustoraastetta.
6. Grillaa luukku auki 180 °C:ssa ruskeaksi. Anna jäähtyä ennen tarjoilua.

