

Kalakontin ohje vapun herkkukassin viimeistelyyn

Alkuruoka on valmista sellaisenaan:

Levitä cheviceä tai savumuikku tartaria saaristolaisleivän päälle ja nauti

Pääruoka; järvikalapullat, lämmin perunasalaatti ja piparjuurikastike

Lämmitä uuni +200 C Aseta perunasalaatin raaka-aineet pellille ja lämmitä n. 10 min. Järvikalapyyrykät voi lämmittää samassa tai pyöräyttää ne voissa kuumalla pannulla.

Asettele lautaselle ja lisää piparjuurikastiketta.

Jälkiruoka

Valkosuklaa mousse on marjojen kanssa valmiina kipossa; murustele kauracrumble päälle ja nauti.

Ruokajuomiksi soveltuvat alkuruoan kanssa snapsi Skåne Akvavit, jonka maut sopivat lohelle, puhdas jääkylmä vodka sopii myös hyvin. Huurteinen olut, pääruoalle Mosel Dr. Pauly-Bergweiler Riesling Trocken. Jälkiruoan kanssa sopii esim kuohuva Prosecco

Kalakontti toivottaa teille oikein mukavaa ja herkullista vappua!