

KUUSAMON KALAN JOULUPÖYTÄ

Jouluna tunnelmoidaan
hyvässä seurassa, herkkuja
notkuvan pöydän äärellä.

Tässä meidän vinkkimme
onnistuneeseen
joulukattaukseen.

Herkullista ja tunnelmallista
joulua!

KITKAN ROSOLLI

4 Keitettyä porkkanaa
4 Punajuurta etikkaliemessä
4 Suolakurkkua
2 Hapahkoa omenaa
1 Iso sipuli
200 g Kuusamon kala tervahaukea

Kuutio kaikki rosollin ainekset samankokoisiksi
pieniksi kuutioiksi. Sekoita ainekset keskenään, tai
asettele tarjoiluastiaan erillisinä raitoina. Jätä osa
katajahauesta koristeeksi rosollin pinnalle.
Punajuuren lientä tarvitetset rosollin kastikkeen
valmistamiseen.

ROSOLLIN KASTIKE

2 dl Kuohukermaa
1 rkl Väkiiviinaetikkaa
1 rkl Etikkapunajuurilientä
Suolaa ja sokeria maun mukaan

Vatkaa kerma kuohkeaksi, lisää etikkaa sekä
punajuuren liemi. Mausta suolalla ja sokerilla.

LOHINAPPOSET

Ruiskuppeja tai esim. paahdettua ruisleipää
250 g Kuusamon Kalan
Kylmäsavu- tai graavilohisiivua
2 Keitettyä kananmunaa
2 rkl kermaviiliä
Leikattua tilliä
Mustapippuria myllystä
1 rkl siemenellistä sinappia
Hieman hienonnettua chiliä
tarvittaessa merisuolaa
koristeeksi kirjolohen mätiä, tilliä

Valmista lohitahtna. Kuutioi lohi kulhon pohjalle.
Hienonna kovaksi keitetyt kananmunat ja lisää
kulhoon. Mittaa loput mausteet kulhoon ja
sekoita varovasti.

Täytä ruiskupit lohitahtnalla tai levitä
leipäviipaleiden päälle, koristele ja tarjoa.

LÄMMINSAVUSIIKATARTAR

n. 300g Lämminsavustettua siikaa ruodittuna
n. 2 cm pala purjospulia kuutioituna
0,5 dl majoneesia
2 oksaa tuoretta rosmariinia hienonnettuna
Hieman leikattua valkosipulia
Hieman leikattua tilliä
Mustapippuria ja chiliä maun mukaan

Ruodi siika kulhoon. Lisää muut aineet ja
mausteet. Pyöräytä varovasti sekaisin. Anna
tekeytyä jääkaapissa kelmun alla hetken aikaa
ennen nauttimista. Herkuttele mallasleivän
kera.

KALAVATI

Kuusamon kalavadille voit valikoida mieleisiksi
kalaisat herkut, esimerkiksi graavilohta tai siikaa,
kylmäsavulohta sekä lämminsavulohta

Perinteisen sillin ystäville suosittelemme
marinoituja tuotteitamme kuten tervasiikaa
sekä haukea.

KUUSAMON  KALA