

<h3>Vapaa-ajankalastajien ahvenreseptit</h3>

Lue selaimessa

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/a/s/43911760-0e17cebc445ac317348ae20cb4545488/596248

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö Logo]
<https://www.vapaa-ajankalastaja.fi/>

Ruokaterveiset

11.4.2020

Etusivu www.vapaa-ajankalastaja.fi
Järjestö www.vapaa-ajankalastaja.fi/jarjesto
Lehti www.vapaa-ajankalastajalehti.fi
Fisuun www.fisuun.fi
Liity jäseneksi www.vapaa-ajankalastaja.fi/henkilojasenyys

Kansalliskalamme monet vaatteet

Kalalajiteemaisten haasteviikkojemme toinen laji oli ansaitusti kansalliskalamme ahven. Tämä kaikkien tunnistama rakas raitapaita taipuu ruokapöydässäkin moneen. Ahveneen liittyy epäilemättä myös paljon muistoja, niin oleellisesti se liittyy suomalaisuuteen ja kalastusharrastukseen. Halusimme tarjota teille tällä kertaa reseptit niin perinteiseen kuin hieman modernimpaankin makuun. Kokeilkaa molempia! Näiden ruokaohjeiden myötä toivotamme kaikille vapaa-ajankalastajille oikein rauhallista lankalauantaita ja muistakaa kalastaa turvallisesti!

Tule sinäkin mukaan kalalajihaasteeseen ja jaa oma suosikkireseptisi!

Lue lisää www.vapaa-ajankalastaja.fi/juhlavuosi

Juustoiset ahvenvartaat

Kalalajihaasteessamme narrataan parhaillaan ahventa. Tässä sopivasti potkua sisältävä resepti juustonaksujen ystäville sekä epäilemättä myös lapsille.

Muistattehan ostaa tarpeeksi naksuja (yksi suuhun, toinen murskaksi, yksi suuhun, toinen...)

Ainekset:

nyljettyjä ahvenia
n. 3 dl murskattuja juustonaksuja
2 tl piri piri -mausteseosta
2 tl kuivattua ruohosipulia
1 tl currya
suolaa
ruokaöljyä paistamiseen
grillivarrastikkuja

Kermaviilikastike vartaille

1 prk kermaviiliä
1 rkl juoksevaa hunajaa
1 rkl kuivattua ruohosipulia
½ tl piri piri -mausteseosta
½ tl currya
½ tl lime-pepper -mausteseosta

Valmista kastike sekoittamalla hunaja ja mausteet kermaviiliin. Anna kastikkeen vetäytyä pari tuntia.

Ripottele ahventen päälle hiukan suolaa. Sekoita piri piri, ruohosipuli ja curry murskattuihin juustonaksuihin. Pyöritä ahvenet seoksessa.

Työnnä varrastikut ahventen läpi niskapuolelta siten, että tikun kummastakin päästä saa pitävän otteen.

Lyhennä tikkua tarvittaessa niin paljon päistään, että se mahtuu paistinpannulle.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja lisää siihen ruokaöljy. Paista ahvenet kauniin ruskeiksi.

Tarjoa jasmiiniriisin ja piri pirillä maustettujen wokvihannesten kera.

Koristele limetillä.

Ahvenvartaiden kanssa maistuu kermaviilikastike.

Kesämökin savuahvenet

Tällä viikolla on saatu nauttia osassa Suomea jo huikean lämpimistä päivistä. Ne johdattavat meidät mökkimuistoihin, joita toivottavasti saamme tulevanakin kesänä olla luomassa. Jos vielä mökille ei pääse, nämä ahvenhaasteviikkomme savuahvenet onnistuvat onneksi myös kotosalla.

Ainekset:

6 isoa ahventa (tai niin monta kuin savulaatikkoon mahtuu)
karkeaa merisuolaa
leppälastuja
muutama katajanoksan kärki
3-4 sokeripalaa
(ruokaöljyä)

Poista ahventen sisälmykset ja kidukset. Muista myös munuaisveri. Huuhtele tai pyyhi puhtaaksi tarvittaessa.

Viillä kalan sisäpuolelta selkärangan vierestä selkälihakseen kalan päästä

alkaen peräaukon kohdalle (tai halutessasi pyrstöön saakka) viilto, joka ei kuitenkaan mene läpi selkänahasta. Ripottele viiltoon ja kalan

vatsaonteloon karkeaa merisuolaa makusi mukaan.

Laita ahventen vatsoihin katajanoksat pitämään ne muodossaan ja lada ne astiaan. Ripottele vielä suolaa päälle. Anna suolaantua noin 3–4 tuntia viileässä paikassa.

Lado savulaatikon tms. pohjalle leppälastuja, muutama katajanoksan kärki ja sokeripalat. Laita rasvapelti ja ritilä paikalleen. Halutessasi voit sivellä ritilän ruokaöljyllä, jotta kalat eivät tartu siihen savustuksen aikana.

Ravistele ahvenista ylimääräinen suola pois ja lada ne savustuslaatikkoon. Savusta kohtuullisella tulella noin 30–40 minuuttia ahventen koosta ja tulen voimakkuudesta riippuen. Ahvenet ovat kypsiä, kun niiden evät irtoavat helposti vetämällä.

Nauti sellaisenaan tai tee savukalaherkkuja. Kokeile savuahventa täytteenä myös vaikkapa pitsaan tai tortilloihin!

Jaana Vetikko
tiedottaja