

<h3>Vapaa-ajankalastajien haukireseptit</h3>

Hauesta herkkuja kevään iloksi Hauki, tuo kaislikkojemme ehdoton kuninkaallinen ja vesiemme tärkeä peto jakaa

Lue selaimessa

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/a/s/43911760-cb22778f8affb46f0e11db5868b500e3/631417

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö Logo]

www.vapaa-ajankalastaja.fi

Ruokaterveiset

9.5.2020

Etuwww.vapaa-ajankalastaja.fi

Järjestö www.vapaa-ajankalastaja.fi/jarjesto

Lehti www.vapaa-ajankalastajalehti

Fisuun www.fisuun.fi

Liity jäseneksi www.vapaa-ajankalastaja.fi/henkilojasenyys

<h3>Hauesta herkkuja kevään iloksi</h3>

Hauki, tuo kaislikkojemme ehdoton kuninkaallinen ja vesiemme tärkeä peto jakaa voimakkaasti mielipiteitä, myös ruokakalana. Osa pitää haukea puisevan makuisena, osa toteaa herkullisuuden puutteen johtuvan vain kokkaustaitojen - tai hyvien reseptien - puutteesta. Niin tai näin, tässä kaksi reseptiä, jotka läpäisevät makutestit menen tullen! Kannustamme kokeilemaan. Muistathan suosia ruokakaloina välikoon haukia.

Tämän myötä toivotamme kaikille äideille ja isoäideille hyvää huomista äitienpäivää!

<h3>Haukitortillat</h3>

Tästä piknikevääksi näppärää syötävää tai vaikka illanistujaisten iloksi!

Joko sinä osaat fileoida hauen ruodottomaksi?

Ainekset (8 kpl):

1 kg ruodotonta haukifileetä

8 vehnätortillaa (eli 1 paketti)

8 isoa salaatinlehteä

1 purkki (200 g) ruohosipulituorejuustoa

1 tuore kurkku

1 iso punainen paprika

1 tuore chilipaprika

1 purkki (200 g) fetajuustokuutioita suolavedessä

1 kukkura rkl Fajitas-mausteseosta (Santa Maria)

2 tl hienoa suolaa

ruokaöljyä kalan paistamiseen

Paloittele ruodoton haukifilee 1-1,5 cm leveiksi kuutioiksi.

Laita haukikuutiot esim. pakastepussiin ja lisää Fajitas-mausteseos ja suola. Sekoita niin, että mausteseos peittää kalakuutiot tasaisesti. Anna palojen maustua viileässä yön yli tai vähintään 6 tunnin ajan.

Kuivaa haukikuutioista ylimääräinen neste pois talouspaperin päällä.

Leikkaa kurkku ja paprika hieman kalapaloja pienikokoisemmiksi kuutioiksi sekä chilipaprika ohuiksi suikaleiksi.

Paista haukikuutiot kauniin ruskeiksi paistinpannulla ja anna niiden jäähtyä haaleiksi.

Lisää haukikuutioiden sekaan kurkku- ja paprikakuutiot ja sekoita tortillan täytteet kevyesti keskenään. Anna täytteen maustua pannulla kannen alla noin puoli tuntia.

Levitä tortillojen päälle reiluhko kerros ruohosipulituorejuustoa ja tortillankokoinen salaatinlehti.

Levitä tasaisesti sopiva määrä täytettä pitkittäin tortillan keskiosalle salaatin päälle. Älä laita täytettä aivan tortillan reunaan saakka, koska muuten se pursuaa käärittäessä ulos.

Ripottele täytteen päälle muutamia juustokuutioita.

Taita tortillan toinen reuna täytteen yli ja kääri täyte kohtalaisen tiukasti tortillan sisälle.

Leikkaa halutessasi tortillat vinosti puoliksi ja lada ne tarjoiluastialle salaatinlehtien päälle. Vaihtoehtoisesti voit kääriä ne yksitellen voipaperiin, jos haluat ottaa ne mukaan vaikkapa evääksi.

Voit lisätä tarjoiluastiaan myös muita tuoreita vihanneksia, kuten tomaatti- ja kurkkulohkoja, joita nautitaan ”sormiruokana” tortillojen kanssa vaikkapa kivennäisveden tai meksikolaisen oluen kyydittämänä.

<h3>Savuhaukitahna</h3>

Tämä maukas savuhaukitahna herättää eloon niin uuniperunat kuin ruisleivänkin. Mikset kokeilisi myös keväiseen juhlapöytään tuulihattujen, kolmioleipien tai voileipäkakun täytteenä. Mielikuvitus on rajana! Jos kaipaat potkua, lisää tahnaan tuoretta chiliä oman makusi mukaan.

Ainekset:

n. 1,5 kg hauki

merisuolaa

kevytmajoneesia tai smetanaa

tilliä (tuore tai kuivattu)

sitruunapippuria tai mustapippuria

(sitruunamehua)

Suolaa ja savusta hauki. Älä päästä sitä kuivumaan, vaan ota se pois pöntöstä heti sen kypsyttyä. Anna jäähtyä.

Perkaa hauki ruodottomaksi ja murskaa kalanpalat haarukalla. Sekoita joukkoon kevytmajoneesia tai smetanaa niin paljon, että muodostuu tahnamainen, helposti veitsellä levitettävä seos.

Mausta tahna tillillä ja pippurilla sekä halutessasi sitruunamehulla.

Tarkista tahnan suola ja lisää sitä tarvittaessa.

Anna maustua jääkaapissa tai syö heti. Tahna on parhaimmillaan päivän kuluttua.

Tarjota ruisleivän päällä tai uuniperunan täytteenä.

Ohjeet hauen ruodottomaksi fileoimiseen löydät osoitteesta:

issuu.com/vapaa-ajankalastajat/docs/hauki_ruodottomaksi_fileeksi

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö logo]

www.vapaa-ajankalastaja.fi

Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö ry