

<h3>Vapaa-ajankalastajien siikareseptit</h3>

Lue selaimessa

uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/a/s/43911760-3841646ed57e78b88d469f1946df1e1f/590841

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö Logo]

www.vapaa-ajankalastaja.fi

Ruokaterveiset

4.4.2020

Etusivu www.vapaa-ajankalastaja.fi

Järjestö www.vapaa-ajankalastaja.fi/jarjesto

Lehti www.vapaa-ajankalastajalehti

Fisuun www.fisuun.fi

Liity jäseneksi www.vapaa-ajankalastaja.fi/henkilojasenyys

Puoli kuuta peipposesta, siiasta ei päivääkään

Kevät on nyt täällä. Käynnistimme maaliskuussa kalalajiteemaiset haasteviikot kannustaaksemme jokaista omatoimiseen kalastusharrastukseen lähivesillä. Haasteemme ensimmäisenä lajina siika on innostanut monet siikaongelle myös poikkeusoloissa. Hienoa! Monilla saalis päättyy kotiin asti ja ruokapöytään, joten haluamme tarjota jokaisen haastelajin kohdalla teille myös pidetyimpiä reseptejämme. Tässä suosikkimme siian osalta, olkaa hyvät! Tule sinäkin mukaan kalalajihaasteeseen!

Lue lisää www.vapaa-ajankalastaja.fi/juhlavuosi

Tikkusiiat

Usein yksinkertainen on parasta. Tämä resepti sisältää maittavan kalan lisäksi myös mielenrauhaa ja nuotion äärellä viihtymistä omien läheisten kera. Kokeilkaapas!

Tarvitset:

perattuja, suomustettuja pikkusiikoja, joihin jätät päät paikoilleen
hienoa merisuolaa

Ripottele siikoihin suolaa makusi mukaan joka puolelle. Anna suolaantua noin tunti.

Etsi sillä välin sopivat kepit ja kuori ja teroita keppien kärjet. Tämä puuha sopii valvotusti myös nuoremmille, anna kokeilla rohkeasti! Halutessasi voit liottaa paistotikkuja vielä vedessä ennen käyttöä.

Leikkaa siikojen kylkiin viillot lihassyiden suuntaisesti. Työnnä siiat tikkuihin pääpuoli edellä niin, että tikku kulkee selkäruodon viertä pitkin.

Kypsennä tikkusiiat kauniin ruskeiksi nuotion loisteessa.

VINKKI: Voit kypsentää kalat myös grillissä tai halsterissa. Tällöin voit perkauksen yhteydessä poistaa myös päät. Lisukkeeksi siialle sopii mainiosti esimerkiksi raikas kreikkalaistyylinen salaatti.

Juhlava savusiikakeitto

Arkikin voi olla juhlaa! Tällä keitolla sulatat myös keittoon tulevan juuston lisäksi niin miehen kuin naisenkin sydämen. Ja on tällä lastenkin mieliä hellitty. Näin se käy:

Tarvitset:

800 g siika savustettuna

8 dl vettä

5 dl kalalientä

200 g maustamatonta sulatejuustoa

5 isohkoa perunaa

1 iso sipuli

2 tl suolaa

½ tl currya

¼ tl jauhettua valkopippuria

½ ruukkua tuoretta tilliä

1/3 ruukkua tuoretta ruohosipulia

Kuori ja pilko perunat ja sipuli. Kuumenna vesi ja kalaliemi kattilassa, ja lisää perunat ja sipulit siihen. Keitä kypsiksi.

Perkaa sillä aikaa savusiika ruodottomaksi ja pilko se sopiviksi suupaloiksi.

Lisää kattilaan sulatejuusto ja sekoittele, kunnes se on sulanut. Mausta keitto suolalla, currylla ja pippurilla. Lisää silputtu ruohosipuli ja tilli.

Lisää perattu savusiika viimeiseksi. Anna kiehahtaa, mutta älä keitä.

Tarkista maku.

Nauti ruis- tai saaristolaisleivän kera parhaassa seurassa.

[image: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö logo]

www.vapaa-ajankalastaja.fi

Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö ry

Vanha talvitie 2-6 A 11,

00580 Helsinki,

puh. 050 597 4933

kotisivut: www.vapaa-ajankalastaja.fi

Osoitelähde: Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestön asiakastietorekisteri.

Tietosuojaseloste

www.vapaa-ajankalastaja.fi/tietosuojalauseke >| Peruuta tilauksesi

[uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/account/43911762-0a332e2af30026d2216bd818c43f812c-0/590827](https://uutiskirje.vapaa-ajankalastaja.fi/account/43911760-0a332e2af30026d2216bd818c43f812c-0/590827/)