

# Nokkos-haukimureke

Resepti: Kaija Nieminen

## TARVITSET

500 g haukifileetä  
1 dl ryöpättyä hienonnettua nokkosta  
2 tl suolaa  
riipaus valkopippuria  
2 tl kirveliä  
1-2 rkl tyrnimehua  
2 munaa  
1 rkl perunajauhoa  
0,5 dl jauhettua pähkinää  
2 dl kuohukermaa  
1 dl täysmaitoa  
vuokaan voita ja korppujauhoja

## TEE NÄIN

Hienonna hauki ja nokkonen tehosekoittimessa hienoksi.  
Lisää loput aineet ja sekoita tasaiseksi.  
Kaada kalamassa voideltuun korppujauhotettuun korkeareunaiseen vuokaan ja vuoraa foliolla.  
Paista 175-asteisessa uunissa vesihauteessa noin tunti.  
Tarjoile perunasoseen, voisulan ja keitettyjen herneiden kanssa.