

Uunissa oliiviöljyssä kypsytetyt kalat

Resepti: Anne Kiuru

Tässä oiva tapa saada pikkukalat käyttöön ja saada kypsää kalaa jatkokäyttöön. Tämä on minulle ns. nyrkkisääntö. Pikkukalaa on tarjolla vaihtelevasti, joten reseptiä aina mukaillen toimitaan.

Käytän tällä tavalla kypsennettyjä pieniä ahvenia ja särkiä ruoanlaittoon.

Alkuperäisidean olen löytänyt Kangasalan Sanomista 17.6.2015, Heikki Ahopelto.

Olen muokannut reseptin ”omaan malliin”.



TARVITSET

n. 1500 g pieniä ahvenia tai särkiä (suomustettuna, perattuna sekä päät, pyrstö ja evät poistettuna)
3 tl suolaa
50 g tuoretta inkivääriä
n. 25 g punaista mietoa chiliä
6 valkosipulinkynttä
n. 1 l oliiviöljyä
leivinpaperia

TEE NÄIN

Huuhtele ja kuivaa kalat. Suolaa kalat molemmin puolin ja laita uunivuokaan.

Kuori inkivääri ja paloittele muutamaan osaan. Lisään kalojen päälle vuokaan.

Poista chilistä kanta ja siemenet. Paloittele muutamaan osaan ja lisää uunivuokaan.

Kuori valkosipulinkyntset ja lisää vuokaan.

Kaada öljyä niin paljon vuokaan, että kalat peittyvät. Tee leivinpaperista vuoan peittävä kansi.

Kypsennä n. 2-4 tuntia tai kunnes ruodot ovat pehmenneet. 120 asteessa.

Särkikalat vaativat pidemmän kypsennysajan kuin ahvenet. Kalojen koko ja määrä vaikuttavat myös paistoaikaan. Kun ruodot ovat pehmenneet nosta kalat talouspaperin päälle ja valuta ylimääräinen rasva pois. Poista inkivääri, chili ja valkosipuli, ne ovat makunsa luovuttaneet.