



KAARIN TATTARIROUHEKUHA (4:lle)

2 kuhafilettä (tai muuta vaaleaa kalaa)
1 dl maustamatonta jogurttia
tattarirouhetta
fenkolia
suolaa

1. Kieritä kuhafileet fenkoli-suolaseoksessa.
2. Sivele fileiden pinta ohuesti jogurtilla ja lopuksi kieritä ne vielä tattarirouheessa.
3. Paista fileet nopeasti kuumalla pannulla runsaassa voissa ja tarjoa heti.

Tomaatti-vuohenjuustosalaatti

Ohuelle porkkanaraastepedille asetellaan vuorotellen tomaattisiivuja ja kutunjuustosiivuja, päälle silputaan persiljaa.



Jälkiruoka kruunaa aterian

Jälkiruoka tarjotaan pienissä maljoissa. Pohjalle lusikallinen marjoja tai hilloa, niiden päälle kolme-neljä lusikallista Bulgarianjogurttia ja viimeksi lusikallinen vatkattua kermaa. Erityisen hienon luonteen jälkiruokalle antaa puoli teelusikallista minttuhytytelöä.

Kaari Utrio on kirjailija, historioitsija ja keskiajan ruokakulttuurin tuntija. ”Nimikkoreseptini on oltava ehdottomasti kalaa. Kuhan voi korvata esim. ahvenilla tai muulla suomalaisella kalalla. Tätä kalaruokaa tarjoamme usein kesällä vieraillemme. Tarjoilen sen tomaatti-vuohenjuustosalaatin sekä uusien perunoiden ja sienikastikkeen kera”, Kaari kertoo.