

AHVENJUUSTORULLAT

AINEKSET

.....
500 g ahvenia (fileoituna)
1 dl korppujauhoja
2 tl sitruunapippuria (suolaton)
2 tl suolaa
2 rkl hunajaa
150 g emmentaalijuustoa
(rasvaa 27-30 %)

TEE NÄIN

.....
Yhdistä korppujauhot, pippuri ja suola laakealle lautaselle.

Pane toiselle lautaselle juokseva hunaja.

Viipaloi juusto pitkulaisiksi pari senttiä paksuiksi tikuiksi.

Kasta kalafileet ensin kevyesti hunajassa ja sen jälkeen molemmin puolin korppujauhoseoksessa.

Pane fileen toiseen päähän juustotikku ja kääri kalafilee tikun ympärille.

Sulje filee rullaksi hammastikuilla.

Paista pannulla miedohkolla lämmöllä noin 10 minuutin ajan.

Tarjoa uusien perunoiden ja tillin kera.

(Susanna 3.11.2016)

