

## Lähikalahampurilaiset (4 henkilölle)

### Kalapihvit:

400 g fileoitua lähikalaa  
(kuha, ahven, hauki, särki tms.)

### Kalan panerointi:

1 dl vehnä- tai ruisjauhoja  
1 kananmuna  
2–2,5 dl panko- tai korppujauhoja  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
2–4 rkl öljyä paistamiseen

### Toimi näin:

- Fileoi kala (ohje kääntöpuolella) ja laita hieman suolaa kalan pinnalle
- Mittaa kolmelle erilliselle syvälle lautaselle yhteen vehnäjauhot, toiseen korppujauhot ja kolmanteen kananmuna. Vispaa kananmunan rakenne rikki haarukalla
- Laita paistinpannu hellalle ja lämmitä se, paras lämpötila paistamiseen on noin 2/3 hellan tehosta
- Kun pannu on lämmennyt voit laittaa siihen öljyä
- Kierittele kalat ensin vehnäjauhoissa sitten kananmunassa sitten korppujauhoissa
- Laita kalat pannulle paistamaan, mausta suolalla ja pippurilla, paista kullankeltaiseksi molemmiin puolin

### Raikas yrtti-jogurttikastike:

2 dl turkkilaista jogurttia  
1 rkl sitruunamehua  
1 rkl hunajaa  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
1 valkosipulinkynsi  
2 rkl hienonnettua tilliä tai persiljaa

### Toimi näin:

- Mittaa kulhoon jogurtti, sitruunamehu, hunaja, valkosipulinkynsi ja hienonnetut yrtit
- Sekoita ainekset lusikalla
- Lisää suola ja mustapippuri ja maista kastiketta
- Lisää mustapippuria ja suolaa tarpeen mukaan
- Laita kastike jääkaappiin maustamaan 0,5 h ajaksi

### Lisukkeet:

4 hampurilaissämpylää tai ruisleipää  
Salaatinlehtiä (esim. jääsalaatti)  
1 tomaatti viipaleina  
1 punasipuli ohuina renkailla  
Suolakurkkuviipaleita (halutessasi)  
Juustosiivu

### Toimi näin:

- Revi salaatista hampurilaiseen sopivan kokoisia salaatinlehtiä
- Viipaloi tomaatti, punasipuli ja jos suolakurkku on kokonainen, viipaloi myös se. Laita viipaloidut kasvikset, salaatti ja juustosiivut esimerkiksi lautaselle odottamaan hampurilaisen kokoamista
- Paahda sämpylät tai leivät joko uunissa tai leivänpaahtimessa ennen käyttöä.
- Nyt voit koota hampurilaisen. Laita pohjalle jogurttikastiketta, sitten punasipuli, salaatti, tomaatti, paistettu kala, juustosiivu ja kanteen vielä jogurttikastiketta ja kansi hampparin päälle. Tarjoile!

## Kalan fileointi

- Viillä veitsellä rintaevän takaa ja irrota rintaevä.
- Käännä veitsi ja viillä niskaviillosta alkaen filee irti selkäruotoa pitkin.
- Käännä kala ja leikkaa samalla tavalla toinen filee.
- Leikkaa kylkiruodot kalapiikkiä apuna käyttäen irti. Jos fileisiin on jäänyt eväruotoja, leikkaa ne pois.
- Pidä kiinni fileestä kalapiikillä ja viillä nahka irti pyrstöstä alkaen. Pidä veistä himan nahkaan päin kallistuneena ja liikuta sahaavin liikkein.
- Täysin ruodottoman fileen saa leikkaamalla fileiden lihasruodot pois v-leikkauksella. Leikkaa ruotorivin molemmin puolin viilto niin, että viillot muodostavat syvyysuunnassa v-kirjaimen.

