

## Kukkakaali-perunamuusi ja paistetut kalat (4 annosta)

### Kukkakaali-perunamuusi

#### Ainekset:

- 4 isoa perunaa (n. 600 g)
- 1 pieni kukkakaali (n. 400 g)
- 1 dl kermaa (tai maitoa)
- 50 g voita
- ½ tl suolaa
- ¼ tl pippuria

#### Ohje:

1. Kuori ja paloittele perunat.
2. Leikkaa kukkakaali paloiksi.
3. Keitä perunat ja kukkakaali suolalla maustetussa vedessä noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.
4. Kaada keitinvesi pois ja anna kasvien höyrystyä hetki.
5. Lisää voi, kerma, suola ja pippuri.
6. Muussaa perunanuijalla tai sähkövatkaimella, kunnes muussi on tasaista.
7. Tarkista maku ja tarjoile!

### Paistetut kalat

1. Huuhtelee kalat ja poista sisälmykset tarvittaessa.
2. Sekoita ruisjauhot, suola ja mustapippuri kulhossa.
3. Pyörittele kalat jauhoseoksessa ja ravista ylimääräinen pois.
4. Kuumenna voi ja öljy pannulla.
5. Paista kalat keskilämmöllä 3–4 minuuttia per puoli, kunnes ne ovat rapeita ja kullanruskeita.

Paistettaviksi kaloiksi sopii niin muikku, pikkusiika tai ahven.