

Haukipyörökät Tarja Cronbergin tapaan

0,7–1 kg haukifilettä, ilman nahkaa
100 g voita
3 kpl kanamunia
3 dl kuohukermaa
1 tlk suolaa

Keittoliemi eli kalabuljonki:

1 l vettä
hauenroippeet
1 kpl purjosipuli
6 kpl valkopippuria
2 kpl mausteneilikkaa

Kastike:

1 kpl sipuli
1 kpl omena (tai omenasosetta)
2 rkl currya
1 rkl tomattipureeta
3 dl kahvikermaa
suurustamiseen vehnä jauhoja voihiin sekoitettuna

Sekoita haukifileet tehosekoittimessa. Lisää voi pieninä palasina vähitellen, munat yksitellen. Lisää joukkoon vispattu kerma sekä suola. Valmista seoksesta pieniä pyörököitä ja keitä ne keittoliemessä noin 8 min ja nosta uunivuokaan.



Keitä keittoliemi kokoon noin 2,5 dl:ksi, lisää loppuvaiheessa sipuli ja omena. Siivilöi liemi ja lisää muut aineet vispaten. Suurusta voi-vehnä jauhoseoksella. Kaada kastike haukipullien päälle ja paista uunissa noin 10 min. Tarjoile riisin ja vihreän salaatin kera.