

KANTONILAINEN KUMMELITURSKA

RESEPTI: REBECA HERNÁNDEZ

KOKKI, RAVINTOLOITSIJA JA
ENTINEN TOP CHEF SPAIN
-KILPAILIJA

VALMISTUSAIKA
20 MIN

YHDALLE
1

KANTONILAISHENKINEN RESEPTI VARSINKIN ESPANJASSA SUOSITULLE KALALLE (TAI JOLLEKIN MUULLE VALKOISELLE KALALLE). RESEPTIN ON LAATINUT MADRIDILAINEN KOKKI JA RAVINTOLOITSIJA REBECA HERNANDEZ.



KUMMELITURSKA SAAVUTTA
LISÄÄNTYMISIÄ SUHTEELLISEN
MYÖHÄN, JOTEN SEN KANNAT
UUSIUTUVAT HITAASTI.

RAAKA-AINEET

- 150g MSC-sertifioitua kummeliturskafileettä
- 400ml sakea
- 400ml miriniä
- 200ml soijakastiketta
- 100ml osterikastiketta
- 2 kauhallista kastiketta
- 2 kauhallista kanalientä (tai kasvislientä)
- 1 rkl maissijauhoa



Muista valita sininen kalamerkki!



1. Lisää sake, mirin, soija- ja osterikastikkeet kattilaan ja keitä kasaan.
2. Kypsennä kummeliturska haluamallasi tavalla – kypsennä se uunissa, höyrytä, grillaa tai hauduta se kastikkeessa sen kiehuessa kasaan.
3. Kun kummeliturska on kypsää, glaseera se kokoon keitetyllä kastikkeella. Lisää kevyesti pikkellä sipulia kastikkeeseen.
4. Tarjoile liemen kanssa.