

## Kalapuikot tartar-kastikkeella



Lähde: [www.papunet.net/kuva/ruuanlaitto](http://www.papunet.net/kuva/ruuanlaitto)

Tulostusversio: [www.papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja](http://www.papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja)



## Kerää työvälineet

paistinpannu ja -lasta



kulho



lusikka



sakset



**mitta:**  
ruokalusikka





## Kokoa ja mittaa ainekset (2-3 annosta)

paketti kalapuikkoja



purkki kermaviiliä





2 ruokalusikallista sinappikurkkusalaattia



puolet tillipuntista



öljyä paistamiseen





## Valmista tartarkastike

1. Kaada kermaviili kulhoon.



2. Lisää sinappikurkkusalaatti.





3. Leikkaa tilli kulhoon.



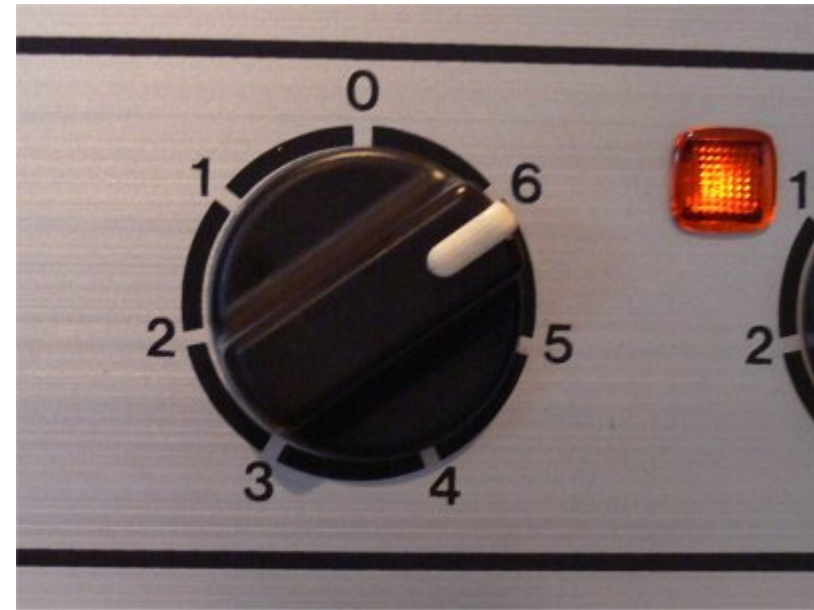
4. Sekoita ainekset sekaisin  
ja nosta kastike jääkaappiin maustumaan.





## Paista kalapuikot

1. Laita keittolevy päälle. Valitse lämpötilaksi 6.



2. Laita paistinpannu levyllä ja lisää öljyä.



3. Pannu on paistovalmis, kun se hohkaa lämpöä.



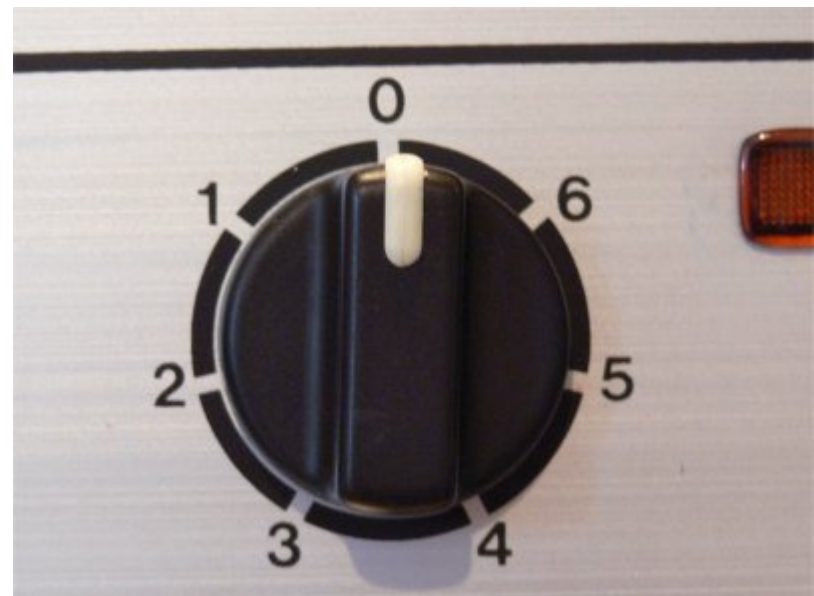
4. Laske lämpötila neljään (4).



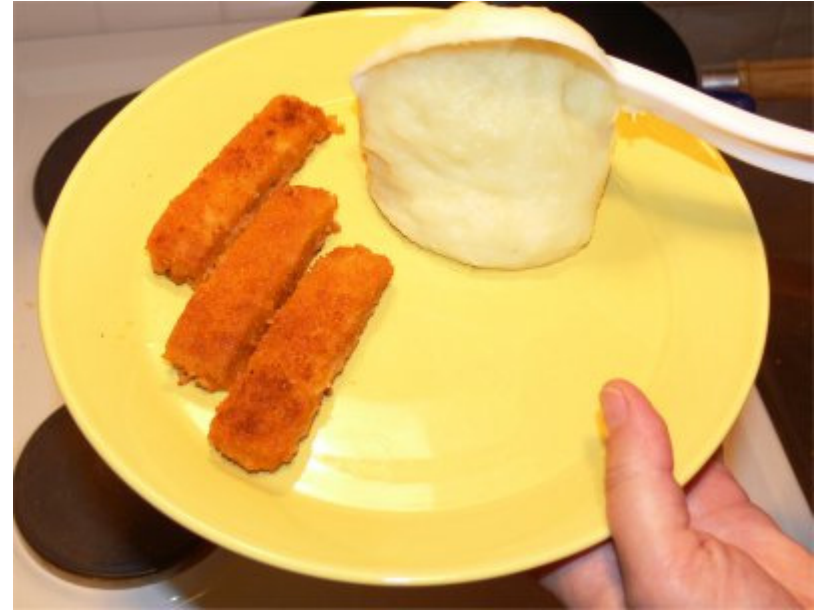
5. Lisää kalapuikot ja paista ne molemmin puolin.



6. Sammuta keittolevy.



7. Annostele lautaselle kalapuikot ja perunamuusi.



8. Lisää tartarkastike..





9. Koristele annos tillillä.

