

Menu



Siika ja poro

Vanha erätalous perustui kalanpyyntiin. Peura, majava ja muu metsänväki saattoivat kadota moniksi kuunkierroiksi mutta sompiolainen tiesi, että "järvi ei petä koskaan". Veden väki ymmärsi erämaan asukia ja antoi hänelle rüttävästi siikaa ja haukea.

Samaan erämaan viisauteen perustuu nykyajan järvitalous. Nyt näitä laadukkaasti jalostettuja kala- ja porotuotteita syödään jo hienoimmissa helsinkiläisissä ravintoloissa ja tasavallan presidentin linnassa.

Siiänmätiä alkupalaksi

100 g siiänmätiä
120 g smetanaa
50 g sipulia
tilliä koristeluun
4 kpl paahdettua ruisleipää

Kokoa alkupalan aineet lusikalle ja tarjoile paahdetun leivän päältä.

Lokkalainen siikakeitto

1,5 l kalalientä
8 dl perunakuutioita
800 g siikafileitä, pakaste
2 dl kermaa
100 g voita
1 – 2 rkl kalamiehenmaustetta
suolaa

Keitä perunakuutiot lähes kypsäksi kalaliemessä. Lisää voi, kalapalat ja suola. Viimeistelee kermalla ja lisää kalamiehenmauste.

Poronsisäpaistipihvit

1 kpl poronsisäpaisti
2 dl öljyä
1 tl suolaa
1 rkl roseepippuria

Leikkaa pihvit sisäpaistista. Sekoita öljyä, suolaa ja roseepippuria. Marinoi pihvejä n. 1 vrk öljyseoksessa. Paista pihvit pannulla haluttuun kypsyyssasteeseen.

Lokan Jaloste

Kauko Niemelä
Tarvastie 1A1
99600 Sodankylä
GSM 0400 222 497

lokan.jaloste@osuuskunta.inet.fi



Rovaniemen tekninen
ammattiopilaitos

