



## RESEPTI BY HAAPANIEMEN MATKAILU

# Savustetut ahvenet

## AINEKSET

Ahvenia

Karkeaa merisuolaa

Muutama sokeripala

### LISÄKSI TARVITSET:

Savustin

Puulastua / leppähake

## OHJE

1. Pyydystä ahvenia valitsemallasi tavalla haluamasi määrä.
2. Perkaa ahvenet, pesaise ja pyyhi puhtaaksi ja suolaa karkealla merisuolalla. Pidä kaloja jääkaapissa suolassa vajaa tunti.
3. Laita savustuspöntön tulipesä lämpiämään (ahventen savustaminen onnistuu millaisella mökkisavustimella vain, pöntön kuumuuden tai savustuksen keston määrittäminen olisi turhaa hifistelyä. Kalojen kypsentyminen on silmämääräistä).
4. Laita varsinaisen savustuspöntön pohjalle puulastua -leppä perinteisimpänä-, sekä muutama sokeripala, jotta kalat saavat kypsyyessään mukavan kuulaan värikyksen.
5. Ota kalat kylmästä, pyyhi ylimääräiset suolarakeet ja nesteet pois pinnalta ja aseta kalat savustuspöntön ritilälle. Laita ahvenet savustumaan, kun tulet pöntössä ovat kohdillaan.

Pienemmissä kaloissa, kuten tässä tapauksessa ahvenissa, ei mene yleensä puolta tuntia pidempään kypsyyssä. Kuten jo äsken mainittu, savustaminen on silmämääräistä. Kun kaloissa on kuulas kellertävä väri, ja ne ovat olleet savustumassa (jälleen pöntön kuumuudesta riippuen) ainakin sen parikymmentä minuuttia, kalat ovat kypsiä.

Ota pönttö pois tulelta. Anna kalojen levätä pöntössä ritilällä vielä muutama minuutti, ennen kuin asetat ne tarjolle haluamallasi tavalla.

Hyvää ruokahalua!

**Katso lisää reseptejä: [iisalmi.fi/makumatka](https://iisalmi.fi/makumatka)**