

Katkarapuleivät merellisellä kastikkeella

Määrä: 14 pientä maisteluleipää



Havainnekuva

Ainekset

Leipiä varten

14 leipäviipaletta
700–800 g kokonaisia katkarapuja tai jättikatkarapuja päineen ja kuorineen
3–4 valkosipulinkynttä
Tuoretta persiljaa
Tilkka valkoviiniä
Oliiviöljyä ja suolaa

Merellistä kastiketta varten

Katkarapujen päät ja kuoret
1 keskikokoinen sipuli
150 ml valkoviiniä
200–250 ml ruokakermaa
Noin 300 ml vettä
Oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria

Valmistus

1. Kuori katkaravut

Kuori katkaravut tai jättikatkaravut ja ota pyrstölihat talteen. Säästä päät ja kuoret kastikkeen pohjaksi valmistettavaa tiivistettyä lientä varten.

2. Valmista tiivistetty katkarapuliemi

Kuumenna kattilassa hieman oliiviöljyä. Paista päitä ja kuoria muutama minuutti. Painele päitä lusikalla, jotta niiden mehut irtoavat. Lisää noin 300 ml vettä ja keitä 10–15 minuuttia. Siivilöi liemi tiheän siivilän läpi ja painele päitä ja kuoria, jotta saat kaiken maun talteen. Kaada liemi takaisin kattilaan ja keitä sitä kokoon, jotta maku voimistuu.

3. Valmista merellinen kastike

Hienonna sipuli ja kuullota sitä hitaasti öljyssä, kunnes se on pehmeää. Lisää 150 ml valkoviiniä ja keitä muutama minuutti kokoon. Lisää tiivistetty katkarapuliemi ja jatka keittämistä hetki. Lisää 200–250 ml ruokakermaa. Hauduta miedolla lämmöllä, kunnes kastike on kermaista ja niin paksua, että se pysyy leivän päällä. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

4. Paista katkaravut

Hienonna valkosipuli ja persilja. Paista valkosipulia kevyesti öljyssä; älä anna sen palaa. Lisää kuoritut katkaravut ja paista nopeasti. Lisää persilja, suola ja pieni tilkka valkoviiniä. Anna viinin kiehua kokoon ja kypsennä katkaravut juuri kypsiksi, jotta ne eivät kuivu. Leikkaa ne puoliksi tai 2–3 palaan, jotta leivät on helppo syödä.

5. Kokoa leivät

Paahda 14 leipäviipaletta kevyesti. Levitä jokaiselle reilu ruokalusikallinen kuumaa kastiketta ja jaa päälle valkosipulin ja persiljan kanssa paistetut katkaravut. Halutessasi viimeistele tuoreella persiljalla. Tarjoa lämpiminä.

Vinkki

Kastikkeen voi valmistaa etukäteen. Kuumenna se tarjoiluhetkellä, paahda leivät ja paista katkaravut. Kokoa leivät juuri ennen tarjoilua.