

# Recepttävling "Österbotten på tallriken"

## Vinnarreceptet av Rosita Björk

### Björkas Gäddfärssås

(3 personer)

Ingredienser

- 2 msk matolja eller smör
- 400 g gäddfärs
- 1 gul lök
- 1 fiskbuljongtärning
- 2 msk citronsaft
- 2 dl grädde
- 1 dl dill
- 1 dl persilja
- 1 tsk vitpeppar
- 1 tsk citronpeppar
- salt



Hacka och stek den gula löken i smöret tills den mjuknat, tillsätt gäddfärsen och stek tills vattnet kokat bort och färsen är genomstekt.

Tillsätt fiskbuljong, citronsaft och grädden, låt småkoka ett par minuter. Hacka dill och persilja enligt tycke och smak, jag brukar ta en rejäl näve eller ca 1 dl av varje, rör ner det i såsen.

Smaka av med citronpeppar, vitpeppar och salt.

Servera med kokt potatis eller potatismos och en fräsch sallad.





**Kvarken Plate**

ÖSTEBOTTEN PÅ TALLRIKEN  
POHJANMAA LAUTASELLA

## Reseptikilpailu "Pohjanmaa lautasella"

### Voittajaresepti: Rosita Björk

#### Björkakseen haukikastike

(kolmelle hengelle)

Ainekset

- 2 rkl ruokaöljyä tai voita
- 400 g jauhettua haukea
- 1 keltainen sipuli
- 1 kalaliemikuutio
- 2 rkl sitruunamehua
- 2 dl kermaa
- 1 dl tilliä
- 1 dl persiljaa
- 1 tl valkopippuria
- 1 tl sitruunapippuria
- suola



Hienonna ja kuullota keltainen sipuli voissa, kunnes se pehmenee. Lisää jauhettu hauki ja kypsennä, kunnes vesi on haihtunut ja kala on täysin kypsä. Lisää kalaliemi, sitruunamehu ja kerma. Anna kiehua miedolla lämmöllä pari minuuttia.

Hienonna tilli ja persilja maun mukaan, itse käytän reilun kourallisen tai noin 1 dl kumpaakin. Sekoita ne kastikkeeseen. Mausta sitruunapippurilla, valkopippurilla ja suolalla.

Tarjoo keitetyjen perunoiden tai perunamuusin sekä raikkaan salaatin kera.

