

Võis hautatud Peipsi latika filee, tatrajahu-tako, salatisegu, mädarõika majonees

Koostisosad

Tatrajahu-takod

- 50 g tatrajahu
- 100 g nisujahu (vajadusel võib juurde lisada)
- u 75 g vett (lisada vastavalt vajadusele)
- 1 muna
- näpuotsatäis soola
- 1 spl oliiviõli

Salatisegu

- 20 g värsket rukolat
- 50 g spinatit

Mädarõika majonees

- 2 munakollast
- 1 tl sinepit
- 1 tl sidrunimahla
- 200 ml neutraalse maitsega õli (nt rapsiõli)
- 2 spl riivitud mädarõigast
- soola ja pipart maitse järgi

Võis hautatud latikafilee sidruniga

- 400 g nahata latikafileed
- 50 g võid
- 1 sidrun (poolitatult: pool mahlaks, pool viiludeks)
- 1 küüslauguküüs (peeneks hakitud)
- Peotäis värsket peterselli (hakitud)
- Soola ja pipart maitse järgi

Tööjuhend

1. Tatrajahu-takode valmistamine

1. **Tako-taina tegemine:** sega kausis tatrajahu, nisujahu ja sool. Eraldi kausis klopi muna ja sega vesi ning oliiviõli. Lisa vedelik aeglaselt jahusegule ja sega, kuni tekib ühtlane tainas (sarnane pasta-tainale).
2. **Takode küpsetamine:** kuumuta pann keskmisel kuumusel ning määri pind õrnalt õliga. Rulli tainas ühtlaselt õhukeseks kettaks. Küpseta umbes 1–2 minutit mõlemalt poolt, kuni tacod on kergelt kuldsed ja painduvad. Tõsta kõrvale ja kata rätikuga, et nad püsiksid soojad ja pehmed.

2. Salatisegu valmistamine: puhasta salatisegu

3. Mädarõika majoneesi valmistamine

1. **Vahusta munakollased,** sinep ja sidrunimahl kausis, kuni segu muutub kergelt vahuseks.
2. **Õli lisamine:** nirista õli aeglaselt majoneesi sisse, samal ajal vispeldades, kuni segu pakseneb.
3. **Maitsestamine:** lisa majoneesile riivitud mädarõigas ning maitsesta soola ja pipraga. Lase maitsestuda külmkapis vähemalt 15 minutit.

4. Võis hautatud latikas sidruniga

1. **Valmistamine:** sulata või pannil keskmisel kuumusel. Lisa hakitud küüslauk ja hauta õrnalt paar minutit, kuni küüslauk muutub kuldseks.
2. **Latika praadimine:** lisa latikafilee, maitsesta soola ja pipraga. Küpseta fileed 40 minutit 68 kraadi juures kala küpsemiseni.

