

Kalakukko - Innbakt fisk

En tradisjonell rett fra Øst-Finland. Det var trolig kvenene som brakte med seg dette brødet til Norge. Å bake fisk inn i brødet er en måte å gjøre fisken mer holdbar på, for eksempel som niste til en lengre tur.

½ kg grovt sammalt rugmel
¼ kg fint sammalt hvetemel
¾ ts salt
ca. ½ l skummet melk
30 g gjær
600-700 g lettsaltet fiskefilet

Rør gjæren ut i melken. Bland mel og salt. Elt det godt sammen til en jevn deig. La heve til dobbel størrelse. Elt deigen om og del den i tre-fire emner. Klapp emnene til runde leiver, ca. 14-15 cm i diameter, en litt større enn den andre. Legg fiskestykker på en leiv, legg neste på, så fisk igjen. Den største leiven skal legges over, kantene dekkes og den festes under slik at "kaka" blir rund. Etterhev i ca 30 minutter. Pensle og prikk. Stek på nederste rille i ovn, ca 200°. Avkjøl på rist.

Oppskriftene er hentet fra Ruijan kalenteri 1997. Der finner du også finsk tekst og bilde.