



# Ahventa jäähtyvässä vedessä

5-6 isohkoa ahventa  
n. 4 l vettä  
10 rkl karkeaa merisuolaa  
1 iso sipuli  
10 valko- tai viherpippuria  
nippu tilliä

Perkaa ahvenet. Muista poistaa myös kidukset ja munuainen. Kypsymisen varmistamiseksi vedä viilto ahventen selkähakseen sisään selkärangan viertä pitkin sitä kuitenkaan halkaisematta.

Kuumenna vesi kattilassa kiehuvaaksi, ja liuota suola siihen sekoittamalla.

Silppua sipuli karkeaksi hakkeeksi ja laita kattilaan.

Lisää sinne murskatut pippurit ja tilli.

Nosta kattila levyltä tukevan puisen leikkuulaudan tai muun puisen alustan päälle. Laita ahvenet kattilaan ja sulje kansi.

Asettele iso kylpypyyhe tiukasti kattilan päälle ja ympärille.

Anna kypsyä noin 25 minuuttia. Jäähtyvässä vedessä kypsentämällä saat kalan pysymään mehukkaana, eikä ylikypsäntämisen vaaraa ole. Nostele ahvenet reikäkauhalla tarjoiluastiaan ja nauti.