



Janssoninkiusaus

Lähde: www.papunet.net/kuva/ruuanlaitto/pääruuat

Tulostusversio: www.papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja

**Työvälineet:**

uunivuoka



sakset



kulho



lusikka





Valmistusaineet ja -määrät:

purkki janssonfileitä



2 pussia peruna-sipulisekoitusta



4 desilitraa kermaa



1 ruokalusikallinen janssonfileiden nestettä





Valmista janssoninkiusaus

1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 200 astetta.



2. Avaa toinen peruna-sipulisekoitus pusseista.
Kaada pussin sisältö uunivuokaan.



3. Avaa kalafileeputki.



4. Ota kulho esiin ja mittaa siihen
1 ruokalusikallinen kalafileiden nestettä.

Laita sitten kulho sivuun odottamaan kastikkeen valmistusta.



5. Kaada loput nesteet viemäriin.



6. Asettele kalafileet peruna-sipulisekoituksen päälle.



7. Avaa toinen peruna-sipulisekoitus pusseista ja kaada pussin sisältö janssonfileiden päälle.



8. Tasoita peruna-sipulisekoitus kerros.



9. Ota esiin kulho, johon kaadoit aikaisemmin janssonfileiden nestettä. Kaada kulhoon nyt myös kerma.



10. Sekoita kerma ja kalafileiden neste sekaisin.



11. Kaada seos uunivuokaan.



12. Laita kiusaus uuniin.



13. Anna paistua tunnin ajan.



14. Nosta kypsä janssoninkiusaus uunista.
Käytä patakintaita.



15. Sammuta uuni.





Janssoninkiusaus on valmis!