



Uunilohi

Uunilohi smetanakastikkeessa



Työvälineet:



uunivuoka



leivinpaperi



kulho



vispilä

taikinanuolija



sakset



Mitta:

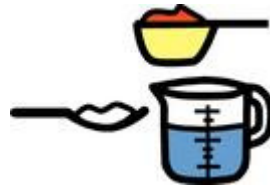
teelusikka



Valmistusaineet ja -määrät:

(4 annosta)

700 grammaa painava kirjolohifile
(tai merilohifile)



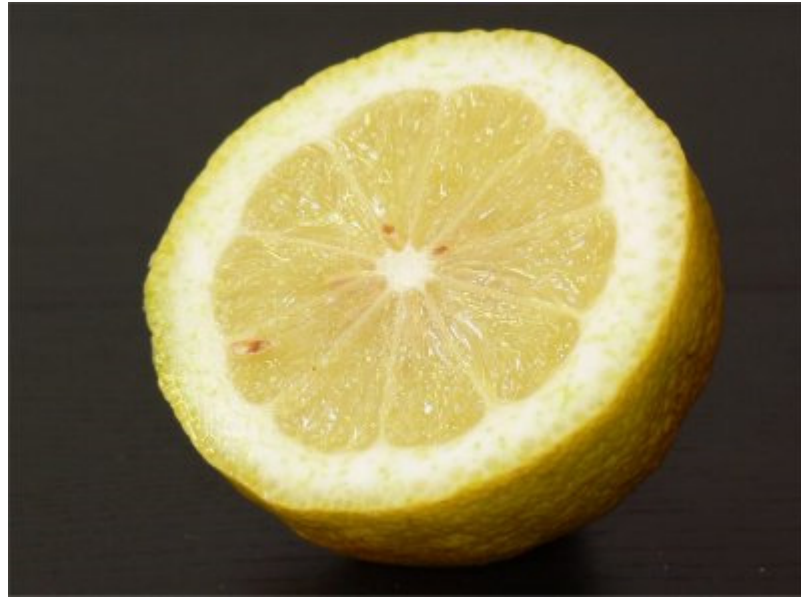
2 desilitraa kuohukermaa



1 purkki smetanaa



puolikas sitruuna



puolikas nippu tilliä



1 teelusikallinen sitruunapippuria



1 teelusikallinen suolaa



Valmistus:



1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 200 astetta.



2. Laita leivinpaperi uunivuokaan ja lohifile sen päälle.



3. Ota kulho esiin ja lisää siihen smetana.



4. Lisää kulhoon kuohukerma.



5. Lisää kulhoon tilli.



6. Lisää kulhoon sitruunan mehu.



7. Lisää kulhoon suola.



8. Lisää kulhoon sitruunapippuri.



9. Sekoita ainekset keskenään vispilällä.



10. Kaada seos lohen päälle.



Paistaminen



1. Kun uuni on kuuma, lämpötilan merkkivalo on sammunut.



2. Laita kala uuniin.



3. Paista 40 minuuttia.



4. Kun 40 minuuttia on kulunut, ota lohi uunista.
Käytä uunikintaita.



5.. Sammuta uuni.



6. Pilko vielä hieman tuoretta tilliä lohennäälle.



Tarjoa lohi esimerkiksi keitettyjen perunoiden kanssa.



Lähde: www.papunet.net/materiaalit/

