



Uunikirjolohti hapankaalilla (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

2 rkl	öljyä
400 g	lohta tai kirjolohifileettä
120 g	purjoa
200 g	Rasilaisen purjohapankaalia hyvin valutettuna
1 tl	yrttisuolaa
½ tl	valkopippurijauhetta
3 rkl	sinappia
120g	sulatejuustoa, esim. Koskenlaskija
2 dl	ruokakermaa

Ruokaohje

- 1** Paista lohta sen verran, että saat nahan rullattua pois. Tai leikkaa veitsellä nahka irti. Nosta nahaton filee uunivuokaan. Ripottele pintaan yrttisuola. Paista pannulla viipaloitu purjo ja hyvin valutettu hapankaali.
- 2** Sulata kattilassa kermaan sulatejuustopalat ja lisää sinappi sekä valkopippurijauhe. Kaada seos kalan päälle ja paista uunissa noin 40 minuuttia 180 asteessa.
- 3** Ripottele rucolan lehtiä päälle juuri ennen tarjoilua.

