

## **Uunikirjoloji sinihomejuustolla**

2 kpl Nurmeksen Kalan tuoretta C leikattuja kirjolohifileitä

1 / 2 pakettia sinihomejuustoa

1 – 2 tl suolaa

2 hyppysellistä tilliä silputtuna

1 kpl sitruuna

Ruokaöljyä

### **Lisäke**

N. 8 kookasta perunaa

Suolaa

Maustepippuria

Sipuli keskikokoinen

Tacomaustetta

2,5 dl tölkki Oatly kaurakermaa

N. 2 dl juustokerma seosta kaupasta valmiina

### **Salaatti**

1 pussi tuore vihersalaatti sekoitus

2 kpl tomaattia

1 kpl kurkkua

1 kpl punaista paprikaa

1 kpl punasipulia, ja oliiviöljyä kastikkeeksi

2 dl salaattijuustopaloja

### **Valmistus**

Voitele uunivuoka öljyllä.

Pyyhi fileet kuivaksi ja leikkaa poikittaiset viillot reunasta reunaan noin 5 cm välein, suhteessa fileeseen ja kallista leikatessa terää niin että se on noin 45 asteen kulmassa pyrstöä kohti, älä kuitenkaan leikkaa nahkaa poikki.

Aseta fileet rinnakkain vuokaan ja ripottele suolaa fileille makusi mukaan.

Murena sinihomejuustoa ja laita sitä reilusti viiltoihin.

Ripottele tilliä fileiden pintaan ja hetkeä ennen uunin laittoon tee sama puristetulla sitruuna mehulla

## **Peruna- juustovuoka**

Kuori sipuli ja siivuta ohuiksi renkaiksi

Kuori perunat ja siivuta ohuiksi siivuiksi.

Voitele vuoka ja lada pohjan peittävä kerros perunasiivuilla ja lada sitten sipulirenkaat kauttaaltaan perunoiden päälle, ripottele pinnalle suolaa ja hyppysellinen tacomaustetta ja toista sama uudella kerroksella

Sekoita Oatly kaurakerma ja juustoinen kerma keskenään ja kaada perunoiden päälle

Laita perunat uuniin n. 180-200 c` lämpöön ja anna kypsyä ensin 20-25 min ja lisää sitten kalafileet uuniin samaan lämpötilaan.

Tarkkaile perunoiden kypsyttä, kala kypsyy huomattavasti nopeammin

## **Lisukesalaatti**

Sillä aikaa, kun vuoat ovat uunissa revi salaatti kulhoon, lisää paloitellut kurkku, paprika ja kuorittu ohueksi siivutettu punasipuli.

Jos näkee vaivan voi tomaattilohkoista poistaa siemenet ennen pienennystä se vähentää lopputuloksen vetisyyttä.

Lisää salaattijuustopalat ja sekoita.

Kokoa annokset lautaselle tai nosta vuoat pöytään sellaisenaan.

## **Herkullisia hetkiä**