

Uunikirjolohifileepalat duchesse perunoilla sekä salaattia

6 kpl Nurmeksen Kalan ruodottomasta kirjolohifileestä leikattuja a` 150g paloja.

1 ½ tl suolaa

1 kpl sitruuna

Ripaus maustepippuria

Tillisilppua

Loraus ruokaöljyä

Lisäke

Duchesse perunat

N. 1 kg esim. Rosamunda perunaa

2 kpl kananmunan keltuaista

1-1 ½ rkl voita

1-1/2 tl suolaa

Hyppysellinen valkopippuria ja jos haluaa, niin myös hyppysellinen jauhettua muskottipähkinää

Salaatti

1 pussi tuore vihersalaatti sekoitus

2 kpl tomaattia

1 kpl kurkkua

1 kpl punaista paprikaa

1 kpl punasipulia ja lisäksi oliiviöljyä kastikkeeksi

2 dl salaattijuustopaloja

Valmistus

Kuori ja keitä perunat.

Pyyhi kirjolohifileepalojen pinnat kuiviksi ja aseta ne ruokaöljyllä voideltuun uunivuokaan siten, että nahka puoli on alaspäin niin että palojen väliin jää raot, ne helpottavat palojen nostoa fileiden kypsyttyä ja nopeuttavat kypsymistä.

Sekoita ruokaöljy, suola ja tilli keskenään ja kaada ja levitä seosta fileepalojen pintaan.

Kypsennä fileepalat uunissa 200 c° lämpötilassa noin 20-30 minuuttia, tarkkaile loppuvaiheessa kypsymistä koska fileepalojen paksuus vaikuttaa kypsymisaikaan, palat kypsyvät yllättävän nopeasti ja fileepalat jatkavat myös kypsymistään jonkin aikaa uunista poistamisen jälkeen.

Duchesse massa

Kaada perunoiden keitinvesi pois ja lisää kuumien perunoiden joukkoon suola, voi, valkopippuri ja ehkä muskottipähkinä.

Aja tehosekoittimella perunat sileäksi massaksi, lisää joukkoon kananmunan keltuaiset ja jatka soseutusta hetki niin, että kaikki tuotteet sekoittuvat keskenään.

Varusta pursotinpussi tähtiterällä, täytä pussi perunamassalla ja pursota leivinpaperille ruusukkeita. Kokeile pyöräyttää pursotinta pursotuksen aikana, saat niistä näyttävän näköisiä ruusukkeita, joissa on hitusen kierrettä mukana.

Paista uunissa n. 15 minuuttia 225 C° lämpötilassa, ruusukkeet saavat hiukan väriä, muista että perunat ovat jo kypsiä.

Huuhtelee ja paloittelen salaatti tarpeet ja asettele ne kauniisti omalle tarjoiluvadille.

Aikatauluta eri vaiheet siten, että voit nostaa tuoksuva ja herkulliset tuotteet tarjottavaksi ruokailijoille.

Bon Appetit

Terkuin Nurmeksen Kala