



## Uunikala

Aineet: 500-600 g kalafileetä maun mukaan  
1 tl suolaa  
0,5 tl timjamia  
maustemitallinen jauhettua valkopippuria  
1-2 tl sitruunamehua  
1 ruukkuruohosipuli  
8-10 herkkusientä  
1 dl kermaa  
maustemitallinen kurkumaa

Valmistus: Aseta kalafilee tai -fileet voideltuun uunivuokaan. Mausta suolalla, timjamilla ja valkopippurilla. Valuta sitruunamehu pinnalle. Levitä ruohosipulisilppu ja lohkotut herkkusienet vuokaan. Sekoita kurkuma kermaan ja kaada vuokaan. Peitä vuoka kannella tai alumiinifoliolla ja kypsennä uunissa 175 asteessa noin 35 minuuttia. Tarjoa kalavuoka perunasoseen ja salaatin kanssa.