



Auralohi

Aineet: 6 (n. 1 kg) lohifileestä leikattua perhosleikettä
1 tl sitruunapippuria
1 prk smetanaa
2 dl kevytkermaa
150 g Aura-juustoa
1 rkl sinappia
1/2 dl hienonnettua tilliä

Valmistus: Lado perhosleikkeet voidellulle uunivadille. Ripota päälle sitruunapippuria. Mittaa muut ainekset kattilaan, Aura raastettuna. Kuumenna sekoittaen, kunnes juusto on sulanut. Kaada kastike perhosleikkeille.
Kypsennä 200:ssa asteessa noin 1/2 tuntia.