



Lohi-pastakastike

Aineet: 2 tlk (210 g) lohta
1 tlk (185 g)
herkkusieniviipaleita
noin 10 cm:n pätkä purjoa
2 rkl margariinia tai öljyä
3 rkl vehnäjauhoja
1/2 l maitoa
1 tl sinappia
1/2 tl paprikajauhetta
1/2 tl ruohittua mustapippuria
1 dl kuohukermaa
Pinnalle:
hienonnettua persiljaa ja juustoraastetta

Valmistus: Poista lohesta nahka ja ruodot. Puhdista ja hienonna purjo. Valuta herkkusieniviipaleista neste. Kuumenna rasva paistokasarissa ja kiehauta siinä paprikajauhe, herkkusieniviipaleet ja hienonnettu purjo. Lisää kylmä maito, sinappi ja mustapippuri. Sekoita ja keitä hiljalleen 4 - 5 minuuttia, kunnes kastike sakenee. Lisää lohialat ja kerma. Kuumenna kastike, ripottele pinnalle persiljaa ja juustoraastetta. Tarjoa kastike esimerkiksi keitetyn nauhamakaronin ja salaatin kanssa.