



## Katkarapu-kirjolahigraniitti

Aineet: n. 600 g kirjolohta fileenä  
1 tl suolaa  
rouhittua mustapippuria  
1 dl vettä  
1 sitruunan mehu  
Graniittikastike:  
1 1/2 dl kalan paistolientä  
1/2 dl vettä  
2 rkl vehnä jauhoja  
1 dl ranskankermaa tai kermaa  
1 pkt (200 g) katkarapuja  
2-3 tl raastettua piparjuurta putkilosta  
1/2 tl suolaa  
rouhittua mustapippuria  
tilliä  
1 dl juustoraastetta  
Pursotettava perunasose:  
1 ps (400 g) perunasoseaineisia pakasteena  
1 keltuainen  
1/2 tl suolaa  
1/4 tl raastettua muskottipähkinää  
1 rkl voita

Valmistus: Mausta kirjolohi suolalla ja mustapippurilla. Pane filee soikeaan, voideltuun vuokaan nahkapuoli päälle päin. Kaada vuokaan vesi ja sitruunamehu. Peitä vuoka foliolla. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 25 minuuttia.

Valmista pursotettava perunasose joko tavallisesta perunasoseesta tai pakastetuista perunasoseaineiksista pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita soseen joukkoon keltuainen, suola, muskottipähkinää ja voita.

Ota kalafileen pinnalta nahka pois.

Mittaa vuoasta tuleva paistoliemi(=1 1/2 dl) ja kaada kattilaan. Sekoita ja keitä noin 5 minuuttia. Lisää

Ruoka Crème tai kerma, katkaravut ja piparjuuritahna. Kuumenna ja mausta suolalla, mustapippurilla ja tillipippurilla. Kaada kastike fileen päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta.

Pursota perunasose kalan ympärille ja paista 250-asteisen uunin ylätasolla noin 8 minuuttia eli kunnes graniitin pinta on saanut ruskeita täpliä.