



## Appelsiinikirjolohi

Aineet: 600 g kirjolohifilettä  
3-4 rkl soijakastiketta  
1/2 tl valkopippuria  
1 suuri appelsiini  
Purjo-appelsiinikastike:  
1-2 rkl rasvaa  
3-4 dl purjorenkaita  
2 dl kuohukermaa  
2 dl appelsiinista puristettua mehua  
1/2 kalaliemikuutiota  
1 tl perunajauhoja  
1-2 rkl vettä  
Koristeeksi:  
appelsiiniviipaleita  
purjorenkaita  
tilliä

Valmistus: Laita kirjolohifile uunivuokaan nahkapuoli alaspäin. Valele soijakastike fileen päälle ja ripota pippuri pintaan. Pese ja viipaloi appelsiini ja aseta viipaleet fileen päälle. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

Pehmitä purjorenkaat ruskistamatta rasvassa kattilassa. Lisää kalaliemikuutio, kerma ja appelsiinimehu ja anna kiehua 10 minuuttia.

Sekoita perunajauho vesitilkkaan ja lisää seos ohuena nauhana kastikkeeseen. Anna kiehahtaa, mutta älä keitä. Kaada kastike kypsän fileen ympärille vuokaan tai tarjoile erikseen. Koristele file appelsiiniviipaleilla, purjorenkailla ja tillillä. Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.