



Omenalla kuorrutettu kirjolohi

Aineet:

- 1 kirjolohifile
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl valkopippuria
- 1/2 tl paprikajauhetta
- 1 omena
- 1/2-1rkl piparjuurikastiketta
- 2 rkl tomaattisoseeta
- 1 dl kermaa
- 1/2 dl juustoraastetta
- 1 tl basilikaa

Valmistus: Leikkaa kirjolohifile annospaloiksi ja aseta palat voideltuun uunivuokaan. Mausta palat suolalla, valkopippurilla ja paprikajauheella.

Kypsennä ruokaa 175-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

Kuori ja raasta omena. Sekoita omena- ja piparjuuriraaste, tomaattisose kerma ja juustoraaste keskenään ja mausta basilikalla. Levitä omenaseos kirjolohipalojen päälle ja kypsennä vielä noin 10 minuuttia uunissa.

Tarjoa esimerkiksi vihannesriisin kanssa.