



Ahvenfileitä ja siiderillä maustettua perunavuokaa

Aineet:

- 2 rkl voita
- 1 kg perunoita viipaleina
- 1 kpl sipulia renkaina
- 1 kynsi valkosipulia hienonnettuna
- 2 dl purjosipulia suikaleina
- valkopippuria rouhittuna
- suolaa
- 2,5 dl siideriä
- 600 g ahvenfileitä ruodottomana
- 0,5 dl tilliä hienonnettuna
- 1 dl ranskankermaa
- 1 tl sitruunamehua

Valmistus: Freesaa perunat ja sipuli voissa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Siirrä perunat uunivuokaan ja kaada siideri päälle.

Hauduta perunat kypsäksi 200 asteisessa uunissa 30 minuuttia.

Aseta ahvenfileet perunoiden päälle ja mausta. Ripottele pinnalle tilliä.

Tee alumiinifoliosta vuoalet kansi ja hauduta uunissa vielä 10 minuuttia, jotta kalat kypsyvät.

Sekoita sitruunamehu ranskankerman joukkoon ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kaada seos vuokaan kalojen päälle ja hauduta uunissa vielä 10 minuuttia ilman kantta.