



Höyrytetty lohirusut

Aineet: 400 g Lohifileitä ruodottomana
Valkoviiniä
Suolaa
Valkopippuria myllystä

Valmistus: Leikkaa lohifileestä ohuet viipaleet ja muotoile niistä voidellulle uunipannulle ruusuke.
Suolaa ja mausta ruusuke valkopippurilla sekä lorauta valkoviiniä pannun pohjalle.
Sulje pannu tiukasti alumiinifoliolla. Kypsennä 170 asteisessa uunissa 10 minuuttia. Varo kypsentämästä liian kauan, ettei kala kuivu.
Valuta ruusukkeista liika liemi pois ja nosta varovaisesti tarjoiluvadille tai annoslautasille.
Voit tarjota lohen sellaisenaan herneenversoilla koristeltuna. Jos haluat annoksesta runsaamman, vuonankaalisalaatti tai höyrytetty pinaatti sopivat hyvin lisäkkeeksi.
Kastikkeeksi voi tarjota mätikastiketta: valkoviinillä ohennettua smetanaa ja muikunmätiä tai kypsennysliemestä ja kermasta saostettua kastiketta.

www.superkokki.com