



Juustomestarin kalavuoka

Aineet: 0,5 rkl Voita
600 g Kalafileetä ruodottomana
1 rkl Sitruunamehua
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
0,5 dl Tilliä hienonnettuna
2 rkl Voita
200 g Herkkusieniä lohkoina
1 dl Sipulia hienonnettuna
2 dl Purjosipulia suikaleina
0,5 dl Vehnäjauhoa
3 dl Tomaattimehua
1 dl Kasvislientä
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 dl Kuohukermaa
3 dl Juustoraastetta

Valmistus: Asettele kalafileet voideltuun uunivuokaan.

Mausta fileet sitruunanmehulla, pippurilla ja suolalla.

Valmista kastike. Freesaa sienet ja sipulit voissa, lisää jauhot koko ajan sekoittaen joukkoon.

Lisää tomaattimehu ja kasvisliemi, keitä miedolla lämmöllä 5 min.

Sekoita joukkoon kerma ja juustoraaste, kiehauta.

Kypsennä 175 asteessa 30 min. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja vihreän salaatin kera.