



## Lohitournedos

Aineet: 200 g kylmäsavustettua kirjolohta viipaleina  
Murekemassa:  
200 g hauki- tai lohifileetä  
(Jauhetaan kahteen kertaan ja  
pidetään kylmänä)  
2 kpl kananmunia  
2 dl kuohukermaa  
vastajauhettua valkopippuria ja  
muskottia

Valmistus: Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimessa ja mausta varovasti. Koska kylmäsavustetussa kirjolohessa on suolaa, sitä ei kannata lisätä.

Vuoraa voidellut kahvikupit ohuilla kylmäsavukirjolohiviipaleilla ja täytä kupit murekemassalla. Kopauta kuppeja varovasti, jotta ilmakuplat poistuvat massasta.

Paista vesihauteessa, noin 200-asteisessa uunissa folion alla 25-35 minuuttia. Kypsyttä voit kokeilla kuivalla puutikulla.