



Ahveniston uuniinajot

Aineet: 600 g ahvenfileitä
½ sitruunan mehu
suolaa
valkosipulipippuria
100 g kiehautettua nokkosta tai pinaattia
Kastike:
2 dl kasvirasvasekoitetta
1 dl vettä
kalaliemikuutio
2 keltuaista
tilkka valkoviiniä
riipaus saframia tai currya

Valmistus: Mausta kalafileet sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Kiehauta nokkosta tai pinaattia tilkassa vettä parin minuutin ajan.

Kaada vesi pois ja hakkaa veitsellä silpuksi.

Levitä silppu kalafileille ja kääri rullalle alkaen leveämmästä päästä.

Kiinnitä rullat hammas - tai cocktailtikuilla. Lado rullat uunivuokaan.

Työnnä vuoka savustuspussiin, sulje ja kypsennä pakkauksen ohjeen mukaan noin ½ tuntia.

Laita kasvirasvasekoite, vesi, liemikuutio ja keltuaiset kattilaan. Sekoita.

Kuumenna ja jatka samalla sekoittamista, kunnes kastike sakenee.

Mausta valkoviinillä ja saframilla tai currylla.