



Herkullista arkiruokaa siiasta

Aineet: 1 kg tuoretta siikaa
suolaa
valkopippuria
tilliä
2 tomaattia
1/2 purjo
1½ rkl voita
Maustekastike:
2 dl kuohukermaa
2 rkl ketsuppia
2-3 rkl yrttimaustetta

Valmistus: 1. Perkaa kalat ja fileoi ne. Ota nahka ja ruodot pois. Voitele uuninkestävä vuoka.
2. Viipaloi tomaatit ja purjo vuolan pohjalle, lisää kala, suola ja tilli sekä voimakareet.
3. Kypsennä uunissa 200 asteessa sillä aikaa kun valmistat maustekastikkeen.
4. Vatkaa kastikkeen aineet keskenään ja lisää kalan päälle. Paista uunissa vielä 25-30 minuuttia. Tarjoile perunoiden tai riisin kera.

www.superkokki.com