



Hiillostettua lohta ja muhennettuja herkkusieniä

Aineet: 4 isoa lohileikettä
suolaa
200 g korvasieniä
2 rkl voita
1 sipuli
2 rkl jauhoja
5 dl kermaa
suolaa
valkopippuria
tilliä

Valmistus: 1. Kuumenna pannu kuumaksi. Ripottele suolaa pannulle ja hiillosta lohet kummaltakin puolelta.

2. Keitä korvasieniä kahdessa vedessä vähintään 5 minuuttia kerrallaan. Poista sienistä jalkojen kanta ja hiekka ja huuhto hyvin.

3. Kuullota sienet ja hienonnettu sipuli voissa, lisää jauhot ja sekoita tasaiseksi.

4. Kaada pienissä erissä joukkoon kerma ja sekoita jälleen tasaiseksi. Anna muhennoksen hautua paksuksi. Lisää lopuksi tillisilppu koristeeksi.

5. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.