



Uunissa paistettu lohi tartarkastikkeen kera

Aineet: Tartarkastike:
2 dl majoneesia
1 dl kermaviiliä
1 rkl valkoviinietikkaa
½ dl kurkkusalaattia
1 rkl Dijon sinappia
2 tl tuoretta sitruunamehua
2 rkl sipulia hienoksi silputtuna
1 tl kaprista hienoksi silputtuna
1 rkl hienoa persiljasilppua
1 tl hienoa tillisilppua
½ rkl sokeria
1 maustemitta cayennepippuria
½ tl suolaa
50 g voisulaa
1 valkosipulinkynsi
1 kg lohta
suolaa, mustapippuria
sitruunalohkoja

Valmistus: Sekoita kaikki tartarkastikkeen ainekset kulhossa ja vatkaa hyvin. Laita kastike sivuun odottamaan.

Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Päälystä uunipelti foliolla.

Sulata voi pienessä kulhossa ja sekoita valkosipulimurska sen joukkoon. Voitele lohi voisulalla. Ripottele päälle suolaa ja pippuria. Laita sitten lohi uunipellille.

Paista lohta uunissa 20 minuuttia tai kunnes kalan paksuin kohta irtoaa ruodoista haarukalla painettaessa.

Tarjota lohien kera tartarkastiketta ja sitruunalohkoja.