



Rosmariinilohta ja punajuuripyreetä

Aineet: noin 1 kg Norjan lohifileetä
1 1/2 tl suolaa
1/2 tl mustapippuria
1 1/2 tl kuivattua rosmariinia
1 pieni sitruuna
Koristeeksi:
tuoretta rosmariinia
Punajuuripyree:
1-2 tuoretta punajuurta
1 sipuli
1 rkl öljyä
2 dl valkoviiniä
3/4 tl suolaa
riipaus mustapippuria
2 dl kuohu- tai vispikermää
Lisäksi
keitettyjä perunoita
1 tlk hunajakurkkuja

Valmistus: Poista lohifileestä ruodot, jätä nahka paikoilleen. Leikkaa fileeseen noin kahden senttimetrin välein poikittaisviiltoja, juuri ja juuri nahkaan saakka. Nosta lohifilee uunivuokaan nahkapuoli alaspäin. Ripottele fileen pinnalle ja viiltoihin suolaa, pippuria ja rosmariinia.

Leikkaa hyvin pesty sitruuna ohuiksi viipaleiksi ja levitä ne lohen pinnalle. (Tähän saakka lohen voi tehdä hyvissä ajoin etukäteen jääkaappiin paistamista odottamaan.) Paista 175-asteisessa uunissa 30-40 minuuttia fileen paksuuden mukaan. Koristele tuoreella rosmariinilla.

Punajuuripyree: Kuori ja raasta punajuuret karkeaksi raasteeksi. Raasta tai hienonna kuorittu sipuli. Kuullota punajuuria ja sipuleita öljyssä noin viisi minuuttia. Kaada joukkoon valkoviini ja keitä kannen alla kypsäksi eli noin 30 minuuttia.

Soseuta kasvikset sauvasekoittimella tasaiseksi pyreeksi, lisää kerma ja mausteet. Kuumenna ja tarkista maku. (Ohenna pyreetä tarvittaessa vedellä.) Tarjoa lisäksi hunajakurkkuja ja keitettyjä perunoita.