



## Vuohenjuustoa ja lohta

Aineet: 4 lohimedaljonkia (600 g)  
öljyä  
suolaa  
mustapippuria  
2-3 tl dijoninsinappia, mielellään karkearakenteista  
150 g vuohenjuustoa  
1 nippu tilliä

Valmistus: 1. Paahda lohimedaljongit teflonpannussa tai paista vähässä öljyssä vaaleanruskeiksi molemmin puolin ja siirrä uunivuokaan vieretysten.

2. Sirottele pintaan suolaa ja mustapippuria. Sivele pintaan sinappia ja nosta jokaiselle annokselle juustoviipale. Jos käytät pehmeää vuohenjuustoa, nosta sitä ruokalusikallinen jokaiselle kalalle.

3. Pane vuoka grilliin tai hyvin kuumaan uuniin 3-5 minuutiksi eli kunnes kala on kypsää ja juusto saanut väriä.

4. Sirottele pintaan silputtua tilliä ja tarjoa perunoiden tai keitettyjen kasvien kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)