



## Juustoinen perunalohilaatikko

Aineet: 8-10 perunaa  
1-2 porkkanaa  
1-2 sipulia  
100-200 g graavia kirjolohta tai savukalaa  
½-1 dl silputtua tilliä tai ruohosipulia  
3 dl maitoa  
1 rasia sulatejuustoa  
(1 prk piparjuurella maustettua tuorejuustoa)  
1 tl rouhittua viherpippuria tai 1/4 tl valkopippuria  
suolaa

Valmistus: 1. Kuori perunat, porkkana ja sipuli. Halkaise kasvikset, pane halkaistu pinta työlautaa vasten ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.

2. Levitä puolet viipaloituista kasviksista voideltuun laakeaan vuokaan.

3. Levitä päälle ohuet kalaviipaleet sekä tillisilppu ja loput kasvisviipaleet.

4. Mittaa kattilaan maito ja sulatejuusto nokareina sekä tuorejuusto, tuorejuusto ei ole välttämätön.

5. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes juusto on sulanut. Mausta rouhitulla viherpippurilla ja suolalla. Kaada seos vuokaan.

6. Kypsennä ruokaa 175 asteessa uunin alimmalla rillätasolla noin 1 tunti 15 minuuttia.

Vaihtoehto kalalaatikolle:

Voit valmistaa halutessasi ruoan ilman kalaa, käytä silloin piparjuurella maustetun tuorejuuston asemesta yrittäjäjuustoa ja vaihda tilli ruohosipuliin tai persiljaan. Kasvislaatikko sopii erilaisten liharuokien kanssa tarjottavaksi.