



Purjokirjolohi kolmelle

Aineet: 1 kg:n kirjolohi tai 800 g fileitä
1 purjo
1 tillinippu
1-2 tl hienoa merisuolaa
2-3 tl sitruunapippuria
120 g smetanaa
150 g ranskankermaa
pari ripausta cayennepippuria
perunat, (porkkanat, punajuuret)

Valmistus: Voitele uunivuoka. Ripottele pohjalle osa pujorenskaista ja tillisilpusta. Nosta fileet päälle nahkapuoli alaspäin ja mausta fileet merisuolalla ja sitruunapippurilla. Levitä loput pujorenskaat ja tillisilppu fileitten päälle.

Sekoita smetana, ranskankerma ja cayennepippuri keskenään ja kaada vuokaan. Paista 200 asteessa puolisen tuntia. Nyt näyttää siltä, että fileet ovat hukkumaisillaan liemeen. Ne pelastuvat kuiville, kun alennat lämmön 175 asteeseen ja jatkat kypsentämistä vielä puolen tunnin ajan. Tarkkaile, ettei neste pääse kuivumaan liaksi. Pane välillä kansi vuokaan päälle.

Tarjoile mehevä kirjolohipaistos (uusien) perunoiden ja keitettyjen porkkanoiden kanssa.