

Ahvenet Dijon-kermassa

Ainekset

600 g	ruodottomia ahvenfileitä
4 dl	kuohukermaa
1 dl	smetanaa
3 rkl	karkeaa sinappia
1 rkl	voita
	tilliä
	mustapippuria
	suolaa



Valmistusohje

Poista ahvenfileistä keskiruodosta jääneet piikit tekemällä kapea, v:n muotoinen viilto fileen tyvi- eli leveään päähän.

Paista ahvenfileet teflonpannulla rapeiksi (ei sisältä täysin kypsiksi, eli todella nopeasti!). Kiehauta kasarissa kerma, smetana, sinappi ja tarkista maku. Lisää ahvenfileet joukkoon. Anna kiehahtaa hetki ja ripottele pinnalle runsaasti tilliä.

Maistuu parhaalta varhaisperunan, erityisesti siiklin kera.