

Uunilohi & uunijuurekset

Uunilohi

Suolaa lohifile.

Laita fileen päälle tilliä, purjoa, rosepippuria.

Sen jälkeen ruohosipulituorejuustoa, joka notkistettu ruokakermalla.

Paista uunissa n. 180 asteessa 35-45min, riippuen fileen koosta ja uunistakin.

Koristele halutessasi pinta rosepippurilla ja purjo/ruohosipuli/tillisilpulla.

Uunijuurekset

Käytä haluamiasi juureksia, esim. bataatti, porkkana, lanttu, peruna, sipuli, palsternakka tai vaikka sokerijuurikas.

Lisää kuorittuihin ja lohkottuihin juureksiin suolaa, oliiviöljyä ja tummaa siirappia (myös hunaja käy).

Mausta esim.

- porkkanat timjamilla/rosmariinilla, mustapippurilla ja paprikajauheella.

- lantut muskottipähkinällä, mustapippurilla ja paprikajauheella.

- bataatti paprikajauheella ja myllystä viherpippuria/rosepippuria.

Levitä tasaisesti uunipellille ja paista 180 asteessa kypsiksi.

Ripotele pinnalle sormisuolaa.

(7.11.2019 Nina Erkinheimo)

