

# LOHIKIUSAUS

(6 annosta)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

500 grammaa lohifileettä

¼ nippu tuoretta tilliä

1 kilogramma peruna-sipulisekoitusta  
(pakaste)

350 grammaa suikalejuureksia (pakaste)

2 teelusikallista suolaa

½ teelusikallista rouhittua mustapippuria

4–5 desilitraa ruokakermaa (rasvaa 15 %)



## Raaka-aineet



lohifile



tilli



peruna-sipulisekoitus



suikalejuurekset



suola



mustapippuri



ruokakerma

## Työvälineet



leikkuuveitsi



leikkuulauta



uunivuoka



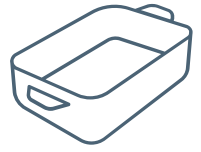
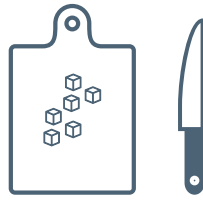
teelusikka (tl)



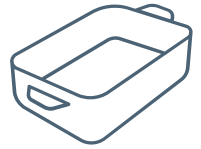
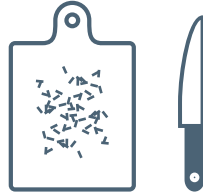
puuhaarukka

## Tee lohikiusaus näin

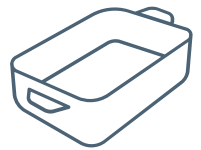
- 1 Leikkaa **500 g lohifileetä** kuutioiksi leikkuuveitsellä. Kaada palat uunivuokaan.



- 2 Hienonna **¼ nippua tilliä** leikkuuveitsellä. Kaada tilli uunivuokaan.

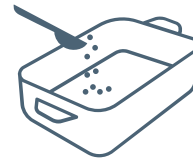


- 3 Lisää uunivuokaan **1 kilogramma perunasipuliseosta**. Lisää uunivuokaan **350 grammaa suikalejuureksia**.



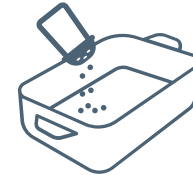
- 4 Mittaa uunivuokaan **2 teelusikallista suolaa**.

2 x



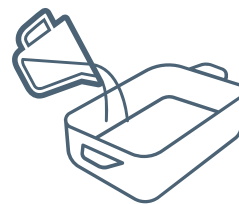
- 5 Mittaa uunivuokaan **½ teelusikallista mustapippuria**. Sekoita ainekset puuhaarukalla.

½ x



- 6 Mittaa uunivuokaan **4–5 desilitraa ruokakermaa (15 %)**.

4–5 x



- 7 Paista lohikiusausta **175 asteessa 50–60 minuuttia**. Valmis lohikiusaus on kauniin ruskeaa.

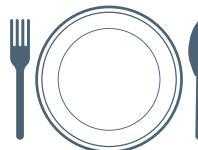
175 °C



VINKKI!  
SUIKALEJUURESTEN  
SIJAAN VOIT  
KÄYTTÄÄ KEITTO-  
JUUREKSIA.

- 8 Tarjoa lohikiusauksen kanssa **salaattia**.

VINKKI!  
VOIT KÄYTTÄÄ  
TUOREEN TILLIN  
SIJAAN 2 RUOKA-  
LUSIKALLISTA  
KUIVATTUA TILLIÄ.



½



½

