

UUNILOHI

(4 annosta)

SYDÄNMERKKI-
RUOKAOHJE

Tarvitset

700 grammaa lohifilettä

100 grammaa tuorejuustoa, esim. tilli

3 oksaa tuoretta tilliä

½ teelusikallista suolaa

½ teelusikallista rouhittua mustapippuria



Raaka-aineet



lohifile



tuorejuusto



tilli

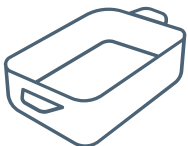


suola

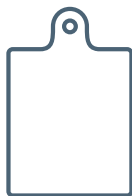


mustapippuri

Työvälineet



uunivuoka



leikkuulauta



leikkuuveitsi



kulho



lusikka



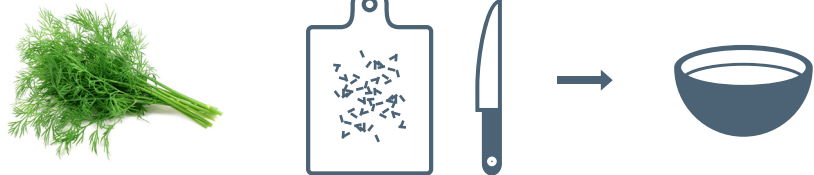
teelusikka (tl)

Tee uunilohi näin

- 1 Laita **700 grammaa lohi-fileettä** uunivuokaan.



- 2 Hienonna **3 oksaa tilliä** veitsellä. Kaada tilli kulhoon.



- 3 Mittaa kulhoon **100 grammaa tuorejuustoa**.



- 4 Mittaa kulhoon **½ teelusikkaa suolaa**.



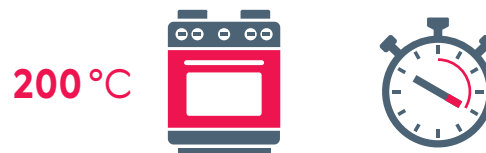
- 5 Mittaa kulhoon **½ teelusikkaa mustapippuria**.



- 6 Sekoita ainekset lusikalla. Levitä **tuorejuustoseos** lusikalla kalan päälle.



- 7 Paista uunilohia uunin keskiosassa **200 asteessa 20–25 minuuttia**.



- 8 Tarjoa uunilohen kanssa **perunamuusia** ja **salaattia**.

