

# Uppopaistettua lohta, lehtikaalisipsejä ja ruohosipuli-perunamuusi

Lohen rapsakkuus toimii viilennetyin Pinot Noir -punaviinin tai raikkaan hapokkaan Riesling-alkoholin kanssa.



## UPPOPAISTETTU LOHI

600 g lohta

½ l rypsiöljyä

suolaa ja mustapippuria

## LEHTIKAALISIPSIT

4-5 lehteä lehtikaalia

oliiviöljyä

suolaa

## RUOHOSIPULI-PERUNAMUUSI

700 g jauhoisia perunoita

1 ruukku ruohosipulia

3 kevätsipulin vihreitä osia

1 dl kermaa

suolaa



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



+ 60 MIN

## UPPOPAISTETTU LOHI

**1** Leikkaa lohi neljään tasakokoiseen palaan, poista halutessasi nahka. Kuivaa hyvin kalan pinta ja nahka.

**2** Kaada laakeaan paistokasariin tai kattilaan öljy ja kuumenna se 160 asteiseksi. Nosta kalat varovasti öljyyn ja paista 2-3 minuuttia puoleltaan, riippuen kalan koosta. Mausta kalat suolalla ja pippurilla. Mikäli poistit nahkan, leikkaa se ohuiksi suikaleiksi ja friteeraa rapeaksi öljyssä.

## LEHTIKAALISIPSIT

**1** Revi lehdet irti lehtiruodista pieniksi paloiksi. Levitä kaalipalat leivinpaperin päälle pellille ja valuta päälle vähän öljyä.

**2** Paista lehtikaaleja uunissa 120 asteessa 15-20 minuuttia, kunnes kaalit ovat rapsakoita. Ripottele pinnalle suolaa.

## RUOHOSIPULI-PERUNAMUUSI

**1** Kuori perunat ja paloittele ne. Keitä kypsäksi vedessä ja valuta pehmenneet perunat. Soseuta ne survimella tai sähkövatkaimella.

**2** Hienonna ruohosipuli ja kevätsipulit. Kuumenna kerma ja keitä siinä ½ minuutin ajan sipulisilppua. Soseuta seos ja sekoita perunasoseeseen joukkoon. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa. Muotoile halutessasi soseesta pyöryköitä kahden lusikan avulla.