

Uunilohi ja paahdettu myskikurpitsa

Fenkolilla maustettu uunilohi ja maukas myskikurpitsa täydentävät toisiaan.



N. 600 G LOHIFILETTÄ
3 RKL HUNAJAA
1 TL SUOLAA
3 TL FENKOLINSIEMENIÄ
½ TL MUSTAPIPPURIA
1 MYSKIKURPITSA (N. 1KG)
2 RKL RYPSIÖLJYÄ
¼ TL SUOLAA
½ TL MUSTAPIPPURIA

LISÄKSI:

1 PS JÄÄSALAATTIA
2 OMENAA
1 RKL RYPSIÖLJY

- 1.** Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Kuivaa lohien pinta. Nosta kala leivinpaperin päälle uunipellille. Levitä pintaan hunaja, mausta suolalla, fenkolinsiemenillä ja pippurilla.
- 2.** Pese myskikurpitsa. Leikkaa tukevalla veitsellä kurpitsan päästä ja kannasta pala. Halkaise kurpitsa pituussuunnassa veitsellä ja kaavi pois siemenet.
- 3.** Leikkaa kurpitsan puolikkaat noin 5 cm paloiksi. Levitä palat pellille kalan viereen. Valuta päälle öljy ja mausta.
- 4.** Paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia kalan paksuudesta riippuen. Revi salaatti kulhoon, kuutioi omenat ja valuta päälle öljy. Sekoita salaatti valmiiksi.