



Pestolla kuorutettu uunilohi ja lohkoperunat

4 HENKEÄ



Pesto tuo uuden sävöksen perinteiselle uunilohelle.

Venepерunat:

N. 800G PERUNOITA
2 RKL OLIIVIÖLJYÄ
1 TL SUOLAA
1 TL KUIVATTUA TIMJAMIA

Pestolohi:

1 PKT KIRJULOHTA
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
1 PRK PESTOA

Tomaatti-sipulisalaatti

1 RS KIRSIKKATOMAATTEJA
1 PUNASIPULI
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
RIPAUS SOKERIA
TILKKA OLIIVIÖLJYÄ
1 RKL BALSAMICOA

1.

Kuumenna uuni 225 asteeseen.

2.

Huuhtele perunat tarvittaessa ja leikkaa ne lohkoiksi. Siirrä uunipellin reunoille ja valuta päälle öljy. Mausta perunat suolalla ja timjamilla. Paista uunissa 15 minuuttia.

3.

Pyyhi kalan pinta kuivaksi ja tee siihen 5-6 viiltoa. Älä leikkaa nahan läpi. Mausta ripauksella suolaa ja mustapippuria. Levitä pestokastiketta kalan pintaan ja tekemiisi viiltoihin.

4.

Ota perunat uunista ja nosta filee uunipellille perunoiden keskelle ja paista vielä noin 15 minuuttia.

5.

Valmista sillä aikaa salaatti. Kuori ja viipaloi punasipuli ohuiksi viipaleiksi kulhoon. Puolita kirsikkatomaatit sekaan. Mausta suolalla, mustapippurilla, sokerilla, oliiviöljyllä ja balsamicolla.

6.

Tarjoa pestolohi lohkoperunoiden ja tomaatti-sipulisalaatin kanssa.



40min.