

GRATINOITU LOHIMUHENNOS

Tähän kermakastikkeeseen voi yhdistää tölkkilohta, tonnikalaa, simpukoita, keitetyn kalan tai äyriäisten tähteitä. Seuraavassa käytetään lohta, mutta yhtä hyvin voi käyttää muuta kalaa.

Seuraava annos on 4 - 6 hengelle. Kokeile tätä. Kokemus on kuitenkin osoittanut, että ruoalla on menekkiä, joten kannattaa ehkä valmistaa tupla-annos.

n. 1/2 dl pieneksi silputtua sipulia

3 rkl voita

paksupohjainen 2 litran kattila

3 rkl jauhoja

2 1/4 kiehuvaa maitoa

n. 1/2 dl kuivaa valkoviiniä

lohitölkin liemi, jos on

1/4 tl suolaa tai kala/kanafondia maun mukaan

hyppysellinen pippuria

1/4 tl oreganoa

4 - 6 rkl kuohukermaa

(tabascoa)

n. 3 1/2 dl keitettyä tai tölkkilohta

halutessasi: paistettuja herkkusieniä, kovaksikeitettyä munia viipaleina

matala tulenkestävä vuoka

1/2 dl raastettua tahko- tai gruyère-juustoa

(1 rkl voita)

Kuumenna uuni 225-asteeseen.

Käristä sipulia voissa kattilassa miedolla lämmöllä niin, että se pehmenee mutta ei ruskistu.

Sekoita sipulin joukkoon jauhot ja käristä hiljaa pari minuuttia päästämättä ruskistumaan.

Siirrä seis lämmöltä, vatkaa siihen kiehuva maito. (on myös pidetty kattila pienellä lämmöllä ja sekoitettu siihen kuumentamatonta maitoa reippaasti, ettei synny paakkuja -

omalla vastuulla!) Lisää sen jälkeen viini, lohitölkin liemi ja mausteet. Keitä seosta

kohtalaisella lämmöllä koko ajan sekoitellen. Älä päästä palamaan pohjaan! Keitä

muutama minuutti, jotta alkoholi haihtuisi ja anna kastikkeen saota melkoisesti. Ohenna se sitten keskinkertaisen sakeaksi lisäämällä vähitellen kermaa. Tarkista maku mieltymystesi mukaiseksi.

Kaada lohitölkin sisältö lautaselle. Siitä on helppo erotella pois selkäranka.

Sekoita lohi ja muut mahdolliset ainekset kastikkeeseen ja tarkista maku vielä kerran. Pane seos uunivuokaan. Sirottele päälle juustoraaste (ja lisää voi pikku nokareina).

Paista lämmitetyn uunin yläosassa n. 15 minuuttia eli kunnes pinta on kauniisti ruskettunut.

Tarjoa salaatin ja patongin kera. **Vinkki:** Voit leikata patongin pituussuunnassa kahtia,

sipaista viipaleet valkosipulivoilla, sirotella viipaleille persiljasilppua, kääraistä

foliopakettiin ja laittaa kuumenemaan uuniin, kun lohigratiini alkaa olla viittä vaille

valmis. Tarjolle vietäessä leikkaa viipaleiksi.