

Silakka-kasvis-aurajuustovuoka

Resepti: Elvi Tuoriniemi



TARVITSET

300 g ruodottomia tuoreita tai pakastesilakoita
1 muna
ruisjauhoa
suolaa
mustapippuria
kalamaustetta
sitruunamehua hiukan
tilliä
ruohosipulia
valkosipulisuolaa hiukan
300 g pakastekasviksi (pakaste)
250 g perunasipuliseosta (pakaste)
150 g aurajuustoa
6 dl ruokakermaa
1 tölkki creme fraichea
1 muna

TEE NÄIN

Paloittele silakkafileet, kasta muna- mausteseoksessa (1 muna, 1 tl suolaa, 1 tl mustapippurirouhetta, 1 tl valkosipulisuolaa ja tilkka sitruunamehua) ja kierittele ruisjauhossa. Voitele uunivuoka. Laita vuokaan pohjalle perunasipuliseosta ja kasvisseosta. Lado silakkafileet pinnalle tasaiseksi kerrokseksi. Ripottele silakoiden päälle tilliä ja ruohosipulia silppuna. Sekoita kerma, aurajuustomuru, creme fraiche, 1 muna ja lisää siihen tilkka sitruunamehua, 1 tl kalamaustetta, 2 tl suolaa, vajaa tl mustapippurirouhetta. Sekoita ja kaada vuokaan tasaisesti. Laita uunin keskitasolle paistumaan noin 1 - 1,5 h. Nosta alussa lämpö 200 asteeseen ja pudota sitten noin 150 asteeseen, kunnes on kypsää.