

Meribassi pestokastikeessa / Sea Bass ("Branzino" / "Loup de Mer") with Pesto Sauce



Ainekset 4 hengelle:

- 4 perattua Meribassia 300-600g
- 4 valkosipulinkynttä
- 2 nippua tuoretta basilikaa
- 1 nippu tuoretta persiljaa
- 2 tomaattia
- 3 ruokalusikallista oliiviöljyä
- puolikkaan sitruunan mehu
- suolaa
- pippuri

Valmistus:

Huuhtelee perattu Meribassaia. Kaada suolaa ja pippuria kalalle ulkopuolelta ja sisäpuolelta. Laita oliiviöljy uunivuokaan. Laita sinne Meribassia.

Huuhtelee basilika. Kuori valkosipulinkyntset. Hienonna persilja. Kuutioi tomaatit.

Laita basilika, valkosipuli, persilja, tomaatit, oliiviöljy ja sitruunamehu tehosekoittimeen ja sekoita ne kastikkeeksi.

Kaada Pestokastike sekoittimesta Meribassin päälle.

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Laita Meribassi uuniin noin 30 minuutiksi.

Tarjoile heti.

Hyvää ruokahalua!