

Kultaotsa-ahvenfileet oliivitahnan, pinaatin ja rucolalehtien kanssa / Fillets with Olive Paste, Spinach and Rucola Leaves



Ainekset 4 hengelle:

- 8 kultaotsa-ahven fileet
- 8 lusikkaa oliivimassaa
- 2 kiinalaista sipulia
- 10 kirsikkatomaatteja
- pinaatti
- rucolaa lehdet
- nippu tilliä
- oliiviöljy
- 1 lasi valkoviiniä

Valmistus:

Laita paistinpannulle ahven fileet nahkan ylöspäin. Levitä oliiviöljyä ahven fileelle. Leikkaa pieniksi paloiksi kiinalaista sipulia ja kirsikkatomaatteja. Kuumenna oliiviöljy paistinpannussa ja kuullota kiinalainen sipuli, kirsikkatomaatteja, pinaatti ja rucolaa lehtiä. Kaada valkoviini paistinpannuun. Kaada paistetut vihannekset kalan fileen päälle. Paista ahven fileet noin 15 minuuttia 200 asteessa uunissa. Tarjoile heti.

Hyvää ruokahalua!