



PAISTETTUA TAIMENTA PAAHDETUILLA VIHANNEKSILLA JA OLIVEILLA

AINESOSAT

- 400 g pieniä perunoita kuorittuina ja halkaistuina
- Oliiviöljyä
- Suolaa ja vastajauhettua pippuria maun mukaan
- 2 pientä salottisipulia paloitteltuna neljään osaan
- 1 punainen paprika karkeasti viipaloituna
- 2 taimenta fileoituina
- 2 sitruunan mehu
- Persiljanippu revittyinä
- 20 g yrttivoita
- 50 g aurinkokuivattuja tomaatteja karkeasti pilkottuna
- 100 g paprikatäytteisiä vihreitä oliiveja
- 100 g vihreää salaattia (valinnainen)

VALMISTUS

1. Esilämmitä uuni 180 °C:seen.
2. Keitä perunoita 2 l iCook-kasarissa 10 minuuttia. Kaada vesi pois ja laita perunat keskikokoiseen iCook-sekoituskulhoon. Sekoita mukaan ripaus oliiviöljyä, lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Levitä sitten uunipellille voipaperia niin paljon, että se riittää paketin tekemiseen seuraavissa vaiheissa.
3. Asettele perunat, salottisipulit ja paprikaviipaleet voipaperin päälle uunipellille ja kypsennä 5 minuuttia, kunnes ne alkavat muuttua rapeiksi.
4. Perkaa taimen ja varmista, että kaikki ruodot on poistettu.
5. Aseta taimen vihannesten päälle ja mausta suolalla ja pippurilla. Kaada taimenen päälle sitruunamehua ja ripottele persiljaa. Tee paketti kääntämällä voipaperi kaksin kerroin, varmista, että kaikki reunat on suljettu, ja paista 10–12 minuuttia.
6. Voit tarkistaa, onko taimen kypsä, taittamalla voipaperin auki. Jos kala on läpikuultavaa ja nahka alkaa lohkeilla, se on valmis. Jos ei, sulje paketti uudelleen ja laita takaisin uuniin muutamaksi minuutiksi.
7. Ota astia pois uunista, poista paketti uunipelliltä, laita sivuun ja avaa. Lisää sitten yrttivoi kalan päälle niin kauan kuin se on vielä kuuma.
8. Lisää oliiviöljyä vielä lämpimälle uunipellille ja laita paistetut vihannekset ja taimen sisälle. Lisää aurinkokuivatut tomaatit ja kypsennä, kunnes vihannekset alkavat muuttua rapeiksi. Ota pois uunista, lisää oliivit ja anna levätä muutaman minuutin ajan. Tarjoile lämpimänä.

Valinnainen lisuke: tuore vihreä salaatti sekoitettuna suolan ja oliiviöljyn kanssa