

Lohta Ranchero

- noin kilo lohta tai kirjolohta
- loraus oliiviöljyä
- yhden sitruunan mehu
- suolaa noin kaksi teelusikallista
- mustapippurirouhetta
- sipulijauhetta
- valkosipulijauhetta

Nypi lohesta ruodot. Irrota seuraavaksi nahka ja kuutioi kala noin 3 X 3 sentin kuutioiksi. Laita kalat rasiaan tai pussiin ja mausta, kaada sekaan myös öljy ja sitruunamehu. Anna maustua pari tuntia.

Ranchero-kastike:

- 2 rkl öljyä
- 1 keltasipuli hienonnettuna
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 tuore chili (jalapeno tai muu vastaava mieto chili) siemenet poistettuna ja hienonnettuna
- 1 tlk tomaattimurskaa
- 1 rkl kuivattua oreganoa
- chilijauhetta
- mustapippuria
- suolaa
- 0,5 tl ruokosokeria tai ruokosokerisiirappia
- tuoretta persiljasilppua

Kuullota sipulisilppu ja hienonnettu chili pehmeäksi öljyssä. Lisää pannulle tomaattimurska ja kaikki kuivat mausteet. Hauduta kastiketta noin viisitoista minuuttia. Lisää kastikkeeseen valkosipulimurska ja tuore persilja. Sekoita ja anna kastikkeen hautua vielä muutaman minuutin ajan.

Juustokastike:

- 1 pkt Voimakasta Koskenlaskijaa
- 0,5 l kasvislientä
- 2-3 rkl vehnäjauhoja
- reilu nokare voita
- muskottipähkinää
- sinappia
- mustapippurirouhetta

Sulata voi kasarissa ja lisää vehnäjauhot joukkoon. Kaada kasvisliemi koko ajan sekoittaen suuruksen joukkoon. Pidä huoli, että kastikkeeseen ei synny paakkuja. Lisää koskenlaskija pieninä paloina mukaan. Kun juusto on sulanut, mausta kastike jauhetulla muskottipähkinällä, sinapilla ja mustapippurirouheella.

Valmistaminen:

Kaada hieman jäähtynyt Ranchero-kastike vuolan pohjalle. Lisää lohikuutiot. Kaada juustokastike päälle. Paista uunissa 200° puoli tuntia.

Kala tarjoillaan vaikkapa tuoreen leivän ja höyrytettyjen kasvien kera. Uuniperunakaan ei ole huono vaihtoehto.

Ranchero-kastike on monikäyttöinen, se sopii mainiosti myös erilaisten pihvien tai tortillojen lisäkkeeksi. Chiliä voi käyttää oman mielensä mukaisesti, vahvaa tai mietoja tai jotain siltä väliltä. Persiljan voi korvata tuoreella korianterilla.