

## 9. Maukasta arkiruokaa

Yrttitarhan silakkapihvit uunissa

Perunat (lohko/muusi ym.)

Salaatti (+ kurkku, tomaatti, paprika ym.) Kermaviilikastike?

Appelsiinirahka (vaahtoutuva vaniljakastike)



**Aloitetaan perunoista ja silakkapihveistä!** Vasta kun nämä tulossa, tehdään salaatti ja jälkiruoka.

### Silakkapihveihin

Uuni 200°C

8 silakkafilettä, sisäpinnoille ½ tl suolaa+ ½ ml valkopippuria.

**Täytteeksi** 40 g yrttituorejuustoa & 1 rkl ranskankermaa, ½ tl maissitärkkelystä (tilliä maun mukaan). Sekoita haarukalla kipossa.

Silakkapihvin päälle hieman voisulaa ja korppujauhoja.

### Appelsiinirahkaan

1 tlk rahkaa

1 tl vanilliinisokeria (1-2 rkl sokeria)

1 appelsiini paloina (tai 2-3 mandariinia)

Vaahdotettavaa vaniljakastiketta esim. ½ tlk Flora Vanillaa