



# Omenaiset ahvenfileet

300 g ahvenfileitä  
1 omena  
2 dl kermaa  
70 g juustoraastetta  
3 rkl mexican-ketsuppia tai chilikastiketta  
2 tl kuivattua tilliä  
1 tl suolaa  
½ tl jauhattua valkopippuria  
½ tl jauhattua inkivääriä

Lado puolet ahvenfileistä uunivuokaan ja mausta ne suolalla, pippurilla, inkiväärillä ja tillillä.

Raasta omena ja levitä raaste ahvenfileiden päälle. Levitä päälle loput ahvenfileistä ja mausta ne, kuten edelliset. Voit latio ahvenfileet vastakkain kuin ”pihveiksi” niin, että omenaraaste jää väliin.

Sekoita kerma ja mexican-ketsuppi. Kaada seos ahvenfileiden päälle. Ripottele päälle juustoraaste. Kypsennä uunissa 200 asteessa noin 30 minuuttia. Tarjoa riisin tai perunamuusin kera.