



Sitruunakala

Aineet: 1 dl vettä
20 g rasvaa
1 tl sinappia
400 g kalaa
3/4 tl suolaa
kuivattua tilliä, timjamia, kirveliä, salviaa
1 rkl sitruunamehua

Valmistus: Kiehauta vesi, rasva ja sinappi. Lisää kalanpalat ja ripottele mausteet pinnalle. Hauduta ruokaa 10-15 minuuttia. Mausta sitruunamehulla.

www.superkokki.com