



Tuoresuolattu kala

Aineet: n. 2 kg fileoitua kirjolohta, lohta tai siikaa
2 rkl karkeata suolaa
1 tl sokeria
1 tl murskattuja valkopippureita
tillinoksia

Valmistus: Fileoi kala leikkaamalla kyljet irti selkäruodon molemmin puolin. Leikkaa kaikki kylkiruodot irti yhtenä levynä ja poista evät sekä ohut vatsaliha. Hiero fileet suola-sokeri liuksella ja ripottele päälle murskatut pippurit ja tillinoksia. Nosta fileet päällekkäin lihapuolet tiiviisti vastakkain. Ripottele astian pohjalle suolaseosta ja nosta kala astiaan. Ripottele myös päälle suolaseosta. Peitä tuorekelmulla ja aseta päälle kevyt paino, esim. leikkuulauta. Pidä kalaa viileässä 1-2 vuorokautta ja käännä välillä. Leikkaa kala ohuiksi viipaleiksi irti nahastaan ja tarjoa keitettyjen perunoiden, tillin ja sitruunan kanssa. Tuoresuolatun kalan kastikkeeksi sopii hyvin myös tillillä maustettu sinappikastike.

www.superkokki.com