



## Itämainen lohi

Aineet: 500-600 g marinoitua kirjolohta suikaleina  
1 ps (400 g) pakastettuja valkosipuliperunoita  
1 ps pakastettua kasviherkkusieniseosta  
pala purjoa  
nippu retiisejä tai pala retikkaa  
(pinaattia)  
pippuriseosmaustetta  
valkosipulisuolaa  
muutama tippa balsamiviinietikkaa  
Paistamiseen:  
öljyä

Valmistus: Käsittele ensin kasvikset. Pese ja suikaloi purjo ja retiisit tai retikka.

Kuumenna öljy wokissa ja kypsennä ensin nopeasti sekoittaen kalasuikaleet. Nosta kalat syrjään ja kypsennä perunat ja seuraavaksi kasvikset kahdessa erässä.

Sekoita ainekset varoen yhteen ja mausta. Tarjoa sellaisenaan leivän kera. Kata pöytään soijakastike. Sitä myydään myös vähäsuolaisena.