



Hiillostettua lohta etikkamarinadissa

Aineet: 500 g Lohta viipaleina
Suolaa
2 dl Vettä
1 dl Sokeria
1 kpl Porkkanoita viipaleina
1 kpl Sipulia renkaina
1 palaa Purjosipulia viipaleina
2 tl Sinapinsiemeniä
1 tl Maustepippuria
1 kpl Laakerinlehtiä
1 dl Väkiiviinaetikkaa

Valmistus: Kiehauta vesi ja sokeri. Lisää kasvikset ja mausteet. Keitä, kunnes kasvikset ovat al dente - kovankypsiä.

Lisää joukkoon etikka ja anna jäähtyä.

Kuumenna valurautapaistinpannu. Ripottele sille suolaa ja hiillosta ohuet lohiviipaleet nopeasti kuumalla pannulla.

Jäähdytä ensin ja pane vasta sitten marinoitumaan etikkaliemeen yön ajaksi.

Tarjoa keitettyjen perunoiden ja tumman leivän kera.

Tämä ruokalaji sopii hyvin myös buffet-pöydässä tarjottavaksi tai kauniiseen tölkkiin koottuna vaikkapa joululahjaksi.