



Eksoottinen kalakebab

Aineet: kuha-, turska- tai lohipaloja
2 murskattua valkosipulinkynttä
1 vihreä chilipaprika hienonnettuna
pieni pala inkivääriä kuorittuna ja pienittynä
1 limetin mehu
suolaa ja pippuria
vajaa desilitra öljyä
1 kypsä mango
2 banaania
1 punainen paprika
limettiviipaleita

Valmistus: Yhdistä kulhossa valkosipuli, chili, inkivääri, limettimehu, öljy ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää kalapalat ja anna niiden marinoitua jääkaapissa kahden tunnin ajan. Kuori ja leikkaa mango ja banaanit palasiksi, viipaloi paprika.

Kun kala on marinoitunut, pistele neljään pitkään tai kahdeksaan lyhyeen tikkuun vuorotellen kalaa, mangoa, banaania ja paprikaa.

Sivele marinadia kebabeille ja kääntelee niitä useaan kertaan grillaamisen aikana. Ne kypsyvät noin viidessätoista minuutissa.

Tarjoile limettiviipaleiden ja mausteriisin kera.