



Halstrattuja ahvenia anjovisvoin kera

Aineet: 4 ahventa, noin 300 g kappale
2 rkl rypsiöljyä
suolaa, pippuria
1 sitruuna
Anjovisvoi
75 g voita
4-5 anjovisfileetä
1/2 tl sitruunamehua
1-2 maustemittaa anjovislientä

Valmistus: Perkaa ja huuhto ahvenet. Leikkaa päät ja evät pois ja halkaise kalat selkäruotoa myöten kahtia niin, että niistä tulee litteitä kampelamaisia levyjä. Voitele pinta öljyllä. Mausta suolalla ja pippurilla. Voit perata kalat myös fileiksi ja grillata ne kevyesti voidellussa halsterissa.

Sekoita maustevoiainekset yhteen. Helpoiten se käy tehosekoittimessa. Muotoile voi pötköksi ja jäähdytä se.

Halstraa ahvenia ristikolla hiilloksen päällä 4-5 minuuttia kummaltakin puolelta. Käännä muutama kerta paistamisen aikana.

Tarjoa lisänä keitetyjä perunoita, salaattia ja sitruunalohkoja ja pane jokaiselle fileelle viipale anjovisvoita.