



Savustettu lohitaratar ja marinoidut herkkusienet

Aineet: Lohitaratar:
400 g kevyesti suolattua lohta (kirjolohta)
1-2 rkl öljyä
savustuspussi
Marinoidut herkkusienet
400 g tuoreita herkkusieniä
3/4 dl oliiviöljyä
3 rkl viinietikkaa
1/2 sipuli
2 kpl valkosipulinkynsiä
1 tl sinappia
mustapippuria (myllystä)
suolaa
tuoretta basilikaa tai persiljaa

Valmistus: Suikaloi lohifilee ja muodosta niistä jauhelihapihvimäisiä tartarpihvejä. Laita tartarit kevyesti voidellulle kapealle vadille, joka mahtuu savustuspussin sisään.

Savusta kuumassa uunissa tai grillissä 10-15 minuuttia. Tarkoituksena on saada pinnalta kypsä, mutta sisältä graavilohimainen lohitaratar.

Puhdista herkkusienet hyvin harjaamalla ja viipaloi ne. Valmista marinadi silppuamalla sipuli ja valkosipulinkynnet. Lisää öljy, viinietikka, sinappi, mustapippuri ja suola. Sekoita sienet marinadiin ja anna maustua 1-4 tuntia. (Marinoidut herkkusienet eivät kestä yön yli tummumatta.)