



Grillattu lohi, minttuperunat ja hunajasipuli

Aineet: 800 g lohifileetä (kevyesti esisuolattu)
öljyä
valkopippuria myllystä
varhaisperunoita
minttua
sipulia
hunajaa

Valmistus: Pyyhi kalan pinnalta ylimääräinen suola pois. Öljyä kala kevyesti.

Grillaa kalaa parilalevyllä molemmin puolin, aluksi nahka ylöspäin. Tarkkaile kypsymistä. Pyrkimyksenä on, että valmis lohi on juuri ja juuri kypsää, sisältä hiukan roosanväristä ja kiiltävää. Liian pitkä grillausaika kuivattaa kalan ja liian korkea lämpötila polttaa pinnan.

Lisäkkeeksi grillissä kypsyvät öljytyt sipulilohkot ja kypsästä perunasta leikatut paksuhkot viipaleet. Mausta grillauksen loppuvaiheessa sipulit hunajalla ja perunat tuoreella mintulla.