



Lasimestarin lohi

Aineet: 400 g graavi lohta

Liemi:

1 dl etikkaa

1,25 dl sokeria

2 dl vettä

punasipulia

8 kokonaista neilikkaa

kokonaisia valkopippureita

kokonaisia mustapippureita

1 porkkana

pieni pala piparjuurta

laakerinlehteä

Valmistus: Keitä etikka-vesi-sokeriliemessä neilikat, murskatut pippurit ja laakerinlehti. Jäähdytä liemi. Paloittele nahattomaksi leikattu graavilohi sopiviksi haarukkapaloiksi. Viipaloi porkkana, leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja vuole piparjuuri lastuiksi. Lado ainekset kerroksittain kannelliseen tarjoiluastiaan ja kaada jäähtynyt etikkaliemi päälle.

Ruoka on valmis 2-3 vuorokauden kuluttua.

Tarjoile joululimpun ja kuumien perunoiden kera.