



Joululohen graavisuolaaminen

Aineet: -

Valmistus: Ripottele kilon painoiselle fileelle 2 rkl tasarakeista merisuolaa, 15 murskattua mustapippuria ja murskattuja tillinvarsia. Jos kala on hyvin rasvainen, sipaise hiven konjakkia fileen pintaan. Pane toinen filee mausteiden päälle. Kääri fileet tiukkaan pergamiinipaperiin ja pane kääre muovipussiin. Nosta paketti lautasella kylmiöön. Painon alla kala suolaantuu hitaammin.

www.superkokki.com