



Hunajakala

Aineet: 500 g kalafileitä
½ rkl hunajaa
2 pieneksi kuutioitua maustekurkkua
1 tl sitruunapippuria

Valmistus: 1. Sipaise hunajaa kalafileille.
2. Ripottele pinnalle sitruunapippuria ja maustekurkkukuutiot.
3. Lado maustetut fileet kalapussiin. Sulje pussi ja leikkaa kulma auki.
4. Kypsennä kalapaistopussissa mikroaaltouunissa 5-8 minuuttia tai uunissa 200 asteessa 15 minuuttia.
Tarjoile perunasoseen ja raikkaan salaatin kera.

www.superkokki.com