



## Grillattua Kalaa Lehtikääreessä - Plaa Ho Bai Tong

Aineet: 1 kala, esim. noin 0,5 kg siika  
1 tl suolaa  
2 tl pippurisekoitusta, rouheena tai pulverina  
Banaaninlehtiä tms., esimerkiksi raparperinlehdet käyvät. Myös alumiinifolio tulee hätätapauksessa kyseeseen  
Kastike:  
3 rkl sitruunamehua  
2 rkl kuumaa vettä  
50 g ruskeaa sokeria  
1 rkl kalakastiketta  
1 tl suolaa

Valmistus: 1. Poista kalan sisukset. Hiero suolaa ja pippuria molemmin puolin kalaa.  
2. Kääri kala lehtiin tai folioon. Foliota käytettäessä kala kannattaa voidella tilkalla öljyä.  
3. Grillaa puolikuumalla grillillä, kunnes kala on kypsä.  
4. Avaa kääre ja asettele tarjoiluvadille.

Kastikkeen valmistus:

Sekoita ainekset tehosekoittajalla.