



Lohicarpaccio

Aineet: pala kevyesti graavisuolattua lohta
kylmäpuristettua oliiviöljyä
raastettua parmesaania
sitruuna- tai limettilohkoja
(rucolasalaattia)

Valmistus: 1. Pyyhi lohikalasta mausteet pois ja nypi pinseteillä isot ruodot. Jätä selkänahka paikoilleen.
2. Kääri kalapala folioon ja pane pakastimeen muutamaksi tunniksi.
3. Ota kohmeinen kalapala pakastimesta ja leikkaa terävällä veitsellä lähes läpinäkyvän ohuiksi viipaleiksi.
4. Sivele tarjoiluvati kevyesti oliiviöljyllä ja peitä vati lohiviipaleilla. (Paloja ei aseteta päällekkäin.)
5. Pirskota kalalle oliiviöljyä ja ripota pinnalle parmesaaniraastetta. Voit koristella lohen myös rucolalla.
Tarjoa alkupalaksi sitruunalohkojen kera.

Vihje:

Voit viipaloida lohen etukäteen leivinpaperille ja pakastaa käärön. Vieri viereen asetetut seitinohuet viipaleet sulavat hetkessä tarjoiluvalmiiksi.