



## Kirjolohti foliossa

- Aineet: 1 (600 g) kirjolohta fileenä  
1ps valkosipuli-yrtti marinadia  
tai  
Marinadi:  
3 rkl öljyä  
2 rkl sitruunamehua  
1 rkl soijakastiketta  
1 tl sitruunapippuria tai pippurisekoitusta  
Lisäke:  
Sinappinen smetanakastike  
1 tlk smetanaa  
1 rkl sinappia  
1 rkl hunajaa  
1 tl pizzamaustetta

Valmistus: Huuhtele kala. Jätä nahka fileeseen. Aseta kala öljytylle foliolle ja kaada valmis marinadi tai itse sekoittamasi marinadi kalan päälle. Sulje kalapaketti. Anna marinoitua tunnin ajan. Kypsennä grillissä 30 minuutin ajan. Huom. Älä peitä grillilevyjä kokonaan foliolla. Varmista, että ilma pääsee kiertämään. Tarjoa lisäkkeeksi sinappista smetanakastiketta.