



Kala- tai katkarapunyytit

Aineet: 600 g fileoitua kalaa (kirjolohi, siika, kuha) tai katkarapuja
1/2 purjoa renkaina
1 porkkana ohuina renkaina
1 dl pavunituja
1/2 oriental mausteseosta
4 rkl valkoviiniä
öljyä tai voita voiteluun

Valmistus: Voitele neljä alumiinifoliopalaa (12 x 12 cm) öljyllä tai voilla. Aseta kalapalat tai katkaravut, kasvispalat ja pavunidut foliolle. Ripottele maustetta päälle sekä ruokalusikallinen valkoviiniä. Sulje paketit hyvin. Grillaa n. 5 minuuttia.

www.superkokki.com