



Tyrnimarinoitu siika

Aineet: 800 g siikafileitä
1 - 2 rkl ruokasuolaa
jauhettua mustapippuria
½ tl sokeria
tilliä
marinadi:
1 rkl tyrnimehua
1 rkl valkoviinietikkaa
½ rkl vettä
½ dl öljyä

Valmistus: Mausta siikafile suolalla, pippurilla, sokerilla ja tillillä, anna mausta yön yli jääkaapissa.
Sekoita marinadin aineet keskenään. Viipaloi siikafileet ja laita viipaleet hetkeksi marinadiin.
Laita tarjolle lautaselle salaatinlehtien päälle. Sama marinadi käy myös graavatulle lohelle!

www.superkokki.com