Grillattu rosmariinikala

Aineet:
2 kg kalaa
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl merisuolaa karkeaa
3 rkl rosmariiniä kuivattuna
2 rkl voita
1 kpl leipää
2 dl vihreää oliiviöljyä
mustapippuria rouhittuna
oliiveja kivettömiä

Valmistus: Suomusta kala. Poista sisälmykset ja kidukset. Huuhtele vatsaontelo nopeasti kylmällä vedellä ja kaavi puhtaaksi selkäruotoa myöten, johon ovat kiinnittyneet munuaiset. Kuivaa sisus ja pinta talouspaperilla. Viillä kalan paksuimpaan kohtaan molemmin puolin terävällä veitsellä poikittain 3-4 ristiviiltoa, jotka ylettyvät noin ½ sentin syvyyteen Sivele kalan pinnat reilusti öljyllä ja ripottele päälle karkeaa suolaa sekä rosmariinia ja sisään voi nokareina. Grillaa kala molemmin puolin nopeasti uunissa vastuksen alla tai ulkogrillissä ja tarjoa kuumana.