



Sinappikastike graavilohelle

Aineet: 1 rkl sinappia
1/2 rkl hunajaa
1 murskattu valkosipulinkynsi
rouhittua mustapippuria
3/4 dl rypsiöljyä
ruohosipulisilppua

Valmistus: Leikkaa graavilohi nahattomiksi suikaleiksi. Sekoita sinappi, hunaja, valkosipuli ja pippuri. Lisää öljy hyvin sekoittaen aluksi tipottain ja sitten ohuena nauhana. Lisää ruohosipulia.

Sekoita lohisuikaleet kastikkeeseen ja laita seos lasitölkkiin tai tarjoiluastiaan. Anna maustua peitettynä kylmässä pari tuntia.

www.superkokki.com