



Paistettua kalaa valkosipulin ja pippurin kera

Aineet: 250g kalaa, esimerkiksi kuhaa
10 valkosipulin kynttä, murskattuna
1 tl valkopippuria rouheena tai kokonaisina
2 rkl ruokaöljyä
0,5 tl suolaa
1 tl sokeria
1 rkl soijakastiketta

Valmistus: 1. Perkaa kala ja leikkaa kylkeen viillot.
2. Marinoi kala suolan, pippurin, sokerin, valkosipulin (puolet kynsistä) ja soijakastikkeen kanssa. Anna marinoitua noin 1 tunti.
3. Paista kalaa öljyssä kunnes se on kypsä. Siirrä sivuun.
4. Paista puolet valkosipuleista miedolla lämmöllä.
5. Asettele kala tarjoiluvadille esimerkiksi kurkun, tomaatin ja salaatinlehtien kera. Ripottele valkosipulit kalan päälle. Koristele korianterin lehdillä