



Graavattu lohi

Aineet: 2 lohi- tai kirjolohifilettä
3 rkl kuivattua tilliä
3 rkl sokeria
3 rkl karkeaa suolaa
(konjakkia)

Valmistus: 1. Sulata pakastettu filee hitaasti jääkaapissa siten, että fileiden pinta sulaa.
2. Sekoita kulhossa tilli, sokeri ja suola.
3. Hiero maustesekoitus (ja konjakki, sen verran mitä imeytyy) tasaisesti fileiden päälle.
4. Laita fileiden lihapuolet vastakkain, niin että nahkapuolet jää ulospäin.
5. Kääri kala voipaperiin ja pistä jääkaappin kevyen painon alle. Kala saa pehmetä ja graavautua kaikessa rauhassa yön yli.

www.superkokki.com