

Loimulohi ala Lomatähdet

1,5 – 2 kg lohifileetä

marinadi:

1,5 dl konjakkia tai viskiä

2 rkl karkeaa suolaa

2 tl rouhittua mustapippuria

Sekoita marinadiaineet keskenään. Laita fileet paistopussiin, kaada marinadi sekaan, poista ilma pussista. Annan kalan tekeytyä vähintään 8 h, mielellään seuraavaan päivään. Grillaa, halstraa tai loimuta miedolla lämmöllä ajan kanssa välillä kostuttaen kalanpintaa vesi-suolaseoksella. Lisukkeeksi suosittelemme uuniperoita tartar-kastikkeen kera.

Paikka: Ylläs-Lainion mökkikylän kota tai Lomatähtien Levin grillipaikka

