

Grillattu aprikoosi-lohi

Kokkaa eteläafrikkalaisittain Nederburg-viinin ja Louise Meruksen matkassa. Etelä-Afrikan rannikolla syödään usein kalaa, johon yhdistetään erilaisia hedelmiä ja hilloja.



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



45-60 MIN



Nederburg The Winemasters
Sauvignon Blanc

AINEKSET

600 g kirjolohi- tai lohifilettä

MARINADI

2 rkl oliiviöljyä

2 rkl soijakastiketta

2 rkl sitruunanmehua

1 rkl tummaa sokeria

- 1** Sekoita marinadin ainekset ja laita kalan kanssa pieneen muovipussiin. Sulje pussi tiiviisti ja laita marinoitumaan jääkaappiin pariksi tunniksi.
- 2** Pienennä ja sekoita aprikoosisalsan ainekset. Anna vetäytyä jääkaapissa.
- 3** Lämmitä grilli. Ota kalapala pussista ja aseta filee nahkapuoli alaspäin ison alumiinifoliopalan päälle. Nosta folion reunat ylöspäin. Näin kalasta tippuva rasva ei valu grilliin. Grillaa noin 15 minuuttia tai kunnes kala on kypsä. Voit myös kypsentää lohien voidellussa uunivuoassa 180 asteisessa uunissa noin 20-25 minuuttia.
- 4** Laita aprikoosisalsaa kalan päälle ja koristele korianterilla.



Resepti: Louise Mérus Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet.

APRIKOOSISALSA

2 aprikooseja (tai nektariineja), kuutioituna

3 kevätsipulia varsineen, ohuina viipaleina

1/2 punainen paprika, kuutioituna

1/2 punainen chili (oman maun mukaan),
kuutioituna

1 rkl sitruunaoliiviöljyä (tai oliiviöljyä ja
sitruunanmehua)

1/2 rkl soijakastiketta

1 valkosipulikyntsi, murskattuna

tuoretta korianteria sitruunanmehua