

Lohta Cape Malay -tapaan ja avokado-mangosalsa

Grillilohi saa viereensä mausteisen salsan. Eksoottista makumaailmaa tukee aromaattinen valkoviini.



AINEKSET

4 lohimedaljonkia

MARINADI

1 punainen chili

2 limetin mehu

1 tl sormisuolaa

riippaus mustapippuria

1 tl Tikka-currytahnaa

1 dl oliiviöljyä

AVOKADO-MANGOSALSA

2 syöntikypsää avokadoa

½ sitruunan mehu

1 syöntikypsä mango

1 kevätsipuli tai 1 varhaissipulin varsi

1 dl silputtua, tuoretta korianteria

2 rkl makeaa chilikastiketta



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



45-60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

1 Hienonna chili ja sekoita marinadin ainekset. Kaada seos lohimedaljonkien päälle. Anna kalan marinoitua noin puoli tuntia.

2 Pane jokainen medaljonki oman alumiinifoliopalan päälle ja nosta reunat siten, että kalasta irtoava rasva ei pääse valumaan grilliin. Grilla kalaa miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Tarjoa avokado-mangosalsan kanssa.

AVOKADO-MANGOSALSA

1 Kuori avokatot ja mango, poista kivet ja paloitele pieniksi kuutioiksi. Purista joukkoon puolikkaan sitruunan mehu ehkäisemään hedelmien tummumista.

2 Silppua sipuli ja korianteri, sekoita avokadon ja mangon joukkoon. Mausta salsa makealla chilikastikkeella. Tarjoile parin tunnin sisällä.

Resepti

Ruokatoimittaja Tiina Rantanen