

# Lohta ja rapua paahtoleivillä

Rapukaudesta voi nauttia myös ilman perinteistä rapuillallista. Tämän reseptin avulla valmistuu maukas ja edullinen vaihtoehtoinen rapuherkku!



## AINEKSET

400-500 g lohifilettä (n. 100 -120 g lohifilettä henkeä kohti)  
200 g jokiravun pyrstöjä  
4 viipaleta vuokaleipää  
1 dl murskattua mustapippuria  
merisuolaa  
tammenlehmä-salaattia  
rucola-salaattia  
ruohosipulia  
vähän parmesan-juustoa  
0,5 rkl oliiviöljyä

## HUOM!

Valmistusaika on n. 15 minuuttia + lohen maustumisaika



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



+ 60 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Poista lohesta kaikki ruodot ja rasvat, jotta saat kauniin punaisen lohipalan.
- 2** Mausta lohipala suolalla ja anna maustua noin 1,5 - 2 tuntia.
- 3** Tämän jälkeen kääri lohi tiukkaan kelmupakettiin. Laita uuninkestävään astiaan hieman vettä ja lohipaketti siihen.
- 4** Nosta lohipaketti 100 asteiseen uuniin ja anna lämmetä n. 5-8 minuuttia. Kuitenkin niin, että lohen sisälämpötila ei ylitä 25 astetta.
- 5** Jäähdytä nopeasti.
- 6** Poista keltu ja pyörittele lohi kauttaaltaan pippuriseoksessa ja leikkaa sen jälkeen lohesta haluamasi kokoisia paloja. Asettele lautaselle salaatin lehdet, ruohosipuli, parmesan-juusto ja paahtetut leivät. Lopuksi asettele lohivalat ja ravut leipien päälle.