

Savumuikut espanjalaisittain

Mausteiset muikut kaipaavat seurakseen puolikuivan kuohuviinin tai hedelmäisen valkoviinin.



300-400 g savustettuja muikkuja

6-7 kirsikkatomaattia

1 pieni sipuli

1 dl silputtua lehtipersiljaa

1 solo-valkosipulinkynsi

KASTIKE

1 dl oliiviöljyä

½ dl valkoista balsamicoa

1 tl gourmetsuolaa

1 tl sokeria

¼ tl vastajauhattua mustapippuria



VÄHÄRASVAINEN KALA



4 HLÖ



0-15 MIN

Valmistusaika: 15 minuuttia + 1 vrk maustumisaika

1 Jos muikut ovat suuria, voit perata ne ja käyttää vain kalafileet. Lado muikut kokonaisina tarjoiluastiaan.

2 Lohko kirsikkatomaatit, silppua lehtipersilja ja valkosipulinkynsi. Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi. Levitä kasvikset muikkujen päälle.

3 Sekoita keskenään öljy, balsamico ja mausteet. Kaada kalojen päälle ja anna muikkujen marinoitua viileässä seuraavaan päivään.



Resepti ruokatoimittaja Tiina Rantanen