

Siikaa sisilialaiseen tapaan

Yrteillä ja valkosipulilla marinoitut siikat saavat kaverikseen monipuolisen Riesling-viinin.



AINEKSET

4 annoskokoista siikaa

MARINADI

4 valkosipulinkynttä

1 sitruunan mehu

1 dl oliiviöljyä

4 laakerinlehteä

1 tl rouhittua pippuria

suolaa

riipaus mustapippuria

4 oksaa rosmariinia

LISÄKSI

5–6 tomaattia (kilo keitettyjä uusia perunoita)

4–5 oksaa rosmariinia

½ sitruuna



RASVAINEN KALA



6-8 HLÖ



30-45 MIN

1 Suomusta ja perkaa kalat. Huuhto ne hyvin ja valuta.

2 Murskaa valkosipulin kynnet, sekoita ne sitruunamehuun ja ½ desilitraan öljyä. Murskaa laakerinlehdet ja pippurit keskenään ja sekoita marinadiin.

3 Lusikoi marinadi kalojen päälle ja anna maustua parin tunnin ajan jääkaapissa. Käännä kalat maustumisen aikana. Laita jokaisen kalan avattuun vatsaan oksa rosmariinia.

4 Pane uunipannulle leivinpaperi. Viipaloi tomaatit (ja halutessasi keitetyt perunat), levitä viipaleet uunipannulle rosmariinioksien kanssa. Ota kalat liemestä ja pane kasvispedille. Mausta kalat suolalla ja pippurilla, valuta kaloille hieman marinadia mausteeksi. Leikkaa sitruuna viipaleiksi ja asettele viipaleet kalojen väliin.

5 Kypsennä kala 200-asteisessä uunissa 25–30 minuuttia.

Resepti ja kuva Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen