



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJA-SASHIMI



AINEKSET NELJÄLLE ALKUPALANA

- 500 g lohifileen paksua päätä
(Varmista kalakauppiaaltasi voiko sen syödä sellaise-
naan vai pitääkö pakastaa ensin)
- Mimis-salaattia

SOIJA-HUNAJAKASTIKE

- 1/2 banaanisalotti tai 1 salottisipuli
- 2 rkl soijaa
- 1 rkl riisiviinietikkaa
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä
- 1 tl seesamiöljyä

Valmistele lohifilee. Trimmaa ohut selkäosa pitkittäin pois, samoin ohut vatsaosa. Näin saat suorakaiteen muotoisen fileen, jonka voi tarvittaessa leikata vielä halki, jolloin si-
nalla on kaksi suunnilleen neliön muotoista lohikankoa. Siivuta tangot sentin paksuisiksi siivuiiksi ja aseta tarjoi-
lulautaselle.

Paahda seesaminsiemeniä hetken aikaa pannulla. Kuori ja hienonna sipuli niin pieneksi kuin saat ja laita kulhoon. Lisää kulhoon loput kastikeaineet sekä seesaminsieme-
net ja sekoita hyvin.

Lusikoi soija-hunajakastike sashimin päälle ja koristele annos mimis-salaatilla. Tarjoa hunaja-sashimi heti.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

