



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI

JÄÄKELLARIN LOHI



- 1 kg lohta tai kirjilohta
- 1 tl murskattua valkopippuria
- pieni nippu tilliä
- 200 g Hunajayhtymän hunajaa
- 125 g karkeaa suolaa
- 1 l vettä

Keitä vedestä ja suolasta liemi, anna jäähtyä, lisää hunaja haaleaan liemeen. Pane kalafileet astiaan, murskattua pippuria ja tilliä päälle. Kaada jäähtynyt liemi fileiden päälle. Anna maustua jääkaapissa 1 vuorokausi. Leikkaa tarjolle ohuiksi viipaleiksi. Tarjoile hunaja-kermaviili-avokado –kastikkeen kera.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

