



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN GRILLILOHI

AINEKSET NELJÄLLE

- 600 g lohifileen paksumpaa päätä
- 1 rkl seesaminsiemeniä
- 1 tl suolaa
- 1 lime
- 1 puska korianteria tai lehtiselleriä

KASTIKEAINEKSET

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1-3 tl chilikastiketta maun mukaan (esimerkiksi Sriracha)
- 1 limen mehu
- 1 rkl soijaa
- 1 tl seesamiöljyä

Sekoita kastikeaineokset tekeytymään. Huuhtelee lohi ja kuivaa pinta.

Ota leivinpaperin pala ja aseta lohi siihen nahkapuoli alaspäin. Ota tuplasti niin iso pala foliota, ja taittele siitä lohelle "alusastia" leivinpaperin alle vähintään kaksinkertaisen paksuisena.

Leikkaa lohien paksuun osaan ristikkoviillot. Suolaa kalan pinta. Valele puolet kastikkeesta lohien päälle kauttaaltaan. Ripottelee seesaminsiemeniä päälle.

Paista lohi reippaassa 225°C lämmössä grillissä (tai uunissa) noin 10-15 minuuttia. Pyri jättämään lohien kypsyys mehukkaaksi eikä narisevan kuivaksi.

Nosta hunajainen grillilohi jäähtymään, kaada loput kastikkeet päälle ja koristelee annos limelohkoilla sekä korianterilla.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

