Graavilohi Ponzulla

kokonaisaika **165 min** **15 min** esivalmistelut **150 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
1.567 kJ / 375 kcal

Rasva: **20 g** Proteiini: **33,3 g**
Hiilihydraatit: **38,2 g**

AINEKSET

4 annosta

200 g	tuoretta lohifileetä (ruodoton ja nahaton)
1 tl	suolaa
4 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
50 g	kevätsipulia pieninä renkaina

VALMISTUS

Vaihe 1

Taputtele lohifile kuivaksi talouspaperilla. Siivuta lohi ohuiksi viipaleiksi. Sivele siivujen pintaan Ponzu-sitrussoijakastiketta ja suolaa kevyesti.

Vaihe 2

Anna marinoitua 2 tunti jääkaapissa.

Vaihe 3

Valele vielä 1 rkl Ponzu-sitrussoijakastiketta lohelle ja ripottele kevätsipuli renkaat lohen päälle. Tarjoile saaristolaisleivän kanssa. Käytä tässä reseptissä vain tuoretta kalaa (sushilaatua), koska kala nautitaan raakana.