

Kirjolohi-wellington ja kirsikkatomaattisalaatti

kokonaisaika **110 min** 10 min esivalmistelut 30 min valmistus 70 min jäädyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
2597.5 kJ / 620.5 kcal

Rasva: **34,8 g** Proteiini: **29,8 g**
Hiilihydraatit: **43 g**

AINEKSET

2 annosta

220 g	kirjolohifileettä (tai lohifileettä)
0,5 rkl	hunajaa
0,5 rkl	oliiviöljyä
3 rkl	sitruunamehua
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
170 g	voitaikinaa
1	keltuainen
Kirsikkatomaattisalaatti:	
380 g	kirsikkatomaatteja
40 g	punasipulia
10	tuoretta basilikanlehteä
1 rkl	sitruunaoliiviöljyä
0,75 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	Muutama tippa sitruunamehua

VALMISTUS

Vaihe 1

Poista kalafileistä nahka ja ruodot. Leikkaa ne neljään yhtä suureen osaan. Sekoita kulhossa hunajaa, oliiviöljyä, sitruunamehua ja Kikkomanin soijakastike. Lisää kalapalat ja sekoita. Jätä jääkaappiin marinoitumaan 60 minuutiksi.

Vaihe 2

Jaa kaulittu voitaikinalevy neljään suorakulmioon. Taputtele kevyesti kalanpalat kuiviksi talouspaperilla, ja aseta pala kunkin suorakulmion keskelle. Käännä taikina kalan päälle ja nipistä reunat yhteen. Sivele voitaikina vatkatulla keltuaisella. Paista 180-asteisessä uunissa noin 30-35 minuuttia, kunnes taikina ruskistuu. Anna jäähtyä 5-10 minuuttia.

Vaihe 3

Valmista sillä välin salaatti. Leikkaa kirsikkatomaatit 2-3 osaan. Silppua sipuli ja basilika. Laita kirsikkatomaatit kulhoon ja pirskottele päälle sitruunanmehua. Lisää kulhoon sipuli, basilika, sitruunaoliiviöljy ja [Kikkomanin soijakastike](#).

Vaihe 4

Tarjoile kypsennetty kala salaatin kera.