

Marinoitu grillilohi

kokonaisaika **60 min** 60 min esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

- 800 g** nahallista lohifileettä
1 appelsiini
4 rkl oliiviöljyä
2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
4 Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa erilaisia yrttejä, esim. korianteria, persiljaa, minttua

Grillatut kasvikset:

- 200 g** kirsikkatomaatteja
200 g kesäkurpitsaa
100 g punasipulia
7 metsäsientä tai herkkusientä mustapippuria
3 rkl Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
3 rkl oliiviöljyä
4 tl kuivattua oreganoa

Grillatut vesimelonit:

- 4 viipale** vesimelonia
Ponzu-kastiketta

VALMISTUS

Vaihe 1

Raasta appelsiinin kuori hienoksi raasteeksi ja nosta sivuun odottamaan. Halkaise appelsiini ja purista mehu kulhoon. Lisää joukkoon Kikkoman-soijakastike ja Ponzu-kastike ja sekoita ne hyvin keskenään. Huuhto lohi ja leikkaa 200 g:n paloiksi. Nosta lohivalat kulhoon marinadin joukkoon (nahkapuoli ylöspäin) ja anna marinoitua 30 minuuttia.

Vaihe 2

Valmista kastike kasviksille sekoittamalla Ponzu-kastike, oliiviöljy, oregano ja pippuri keskenään. Halkaise kirsikkatomaatit ja leikkaa kesäkurpitsa ja sipuli siivuiksi. Nosta tomaatit, kesäkurpitsa, sipuli ja kokonaiset herkkusienet grillivuokaan. Pirskottele kastiketta kasvien päälle ja grilla kasviksia molemmin puolin muutaman minuutin ajan. Nosta vesimelonisiivut suoraan grilliritilälle ja pirskottele päälle Ponzu-kastiketta.

Vaihe 3

Nosta lohivalat pois marinadista ja taputtele talouspaperilla kuiviksi. Grilla lohivaloja (nahkapuoli alaspäin), kunnes pinta on rapeaa. Käännä lohivalat ja grilla toiselta puolelta 2–3 minuuttia. Tarjoa lohta grillattujen kasvien ja vesimelonin kanssa.