KIKKOMAN

Marinoitu grillilohi

kokonaisaika **60 min** **60 min** esivalmistelut

AINEKSET

4 annosta

800 g	nahallista lohifileetä
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 viipaletta	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. Huuhdo lohi ja leikkaa 200 g:n paloiksi. Nosta lohipalat 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 kasvisten päälle ja grillaa kasviksia molemmin puolin muutaman minuutin ajan. Nosta vesimelonisiivut suoraan grilliritilälle ja pirskottele päälle Ponzu-kastiketta.

Vaihe 3

Nosta lohipalat pois marinadista ja taputtele talouspaperilla kuiviksi. Grillaa lohipaloja (nahkapuoli alaspäin), kunnes pinta on rapeaa. Käännä lohipalat ja grillaa toiselta puolelta 2–3 minuuttia. Tarjoa lohta grillattujen kasvisten ja vesimelonin kanssa.