

# Seesam-sitruunamarinadi lohelle

## AINEKSET

<b>1 kg</b>	merilohta tai kirjolohta fileenä
<b>Marinadi</b>	
<b>1,5 dl</b>	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
<b>1 dl</b>	seesamiöljyä
<b>0,25 dl</b>	sitruunanmehua sekä raastettu yhden sitruunan kuori
<b>1 rkl</b>	ruokosokeria
<b>1</b>	tuore chili hienonnettuna
<b>1 rkl</b>	korianterin siemeniä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Sekoita kaikki raaka-aineet kulhossa ja lusikoi lohifileen päälle. Anna lohen maustua noin tunnin verran ja kypsennä uunissa tai grillissä mehukkaan kypsäksi.