

Wasabilohta ja merileväsalaattia

Ainesosat



2 annosta



Alle 30 minuuttia



Kala

Wasabilohta ja merileväsalaattia

- 800 g lohta
- 2 tl wasabia
- 100 g wakamea
- 0.5 kurkku
- 2 dl vettä
- 0.5 dl soijaa
- 0.5 dl miriniä



Koristeluun

- 2 rkl seesaminsiemeniä

Resepti työvaiheittain

Leikkaa wakame ohuiksi suikaleiksi ja liota veden, soijan ja mirinin seoksessa noin puolisen tuntia. Kaada suurin osa nesteestä pois ja lisää joukkoon ½ kurkku, jonka kuorit ja leikkaat ohueksi suikaleeksi julienne-raudalla tai juustohöylän ja veitsen avulla.

Leikkaa lohi neljäksi annospalaksi, sivele niiden päälle ohuen ohut kerros wasabia ja paista 200-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes ne ovat sopivan kypsiä eli niiden sisälämpötila on noin 55-astetta.

Tee merileväsalaatista peti, jolle lasket lohivalat. Viimeistele kuivalla pannulla paahdetuilla mustilla ja valkoisilla seesaminsiemeneillä.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri
Hämäläinen



Reseptin luoja:

Santeri Hämäläinen