

# Fish & Chips à la Sara

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60  
minuuttia



Kala

### Misomarinoitu lohi

- 700 g lohta
- 75 g misotahnaa
- 1 loraus öljyä
- 1 loraus seesamöljyä
- 1 valkosipulinkynsi murskattuna
- 0.5 sitruunan mehu
- 1 ripaus mustapippuria



### Chipsit

- 12 kpl perunoita
- 1 l öljyä
- 1 ripaus suolaa

## Resepti työvaiheittain

### Misomarinoitu lohi

Sekoita marinadin ainekset keskenään. Levitä renssattujen lohifileiden päälle. Anna lohien marinoitua jääkaapissa parin tunnin ajan. Paista parilalla pinnat kaloihin eli noin pari minuuttia per puoli, riippuen fileiden paksuudesta, jätä sisältä roseksi.

Koristele ruohosipulilla. Tarjoile seurana perunachipsejä ja aiolia.

### Perunachipsit

Liota perunasiivuja vedessä, jotta ylimääräinen tärkkelys liukenee. Anna kuivua rauhassa. Friteeraa perunat kuumassa öljyssä kattilassa pienissä erissä. Perunat voi nostella pois kattilasta kun ovat saaneet kivasti väriä pintaansa. Heitä talouspaperin päälle kuivumaan, jotta ylimääräinen rasva imeytyy pois. Mausta suolalla ennen kuin jäähtyvät.

Tarjoile annos esimerkiksi aiolin kera.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Sara Chafak suolasta  
sahramiin



**Reseptin luoja:**

Sara Chafak