

Katkaravuilla ja kylmäsavulohella kuorrutettua grillattua lohta

600 g tuoretta merilohta
100 g kylmäsavulohta
100 g kuorittuja katkarapuja
1 suolakurkku
1 prk smetanaa
1 dl Silputtua tilliä
1 dl silputtua ruohosipulia
2 rkl currya
riippaus caynepippuria
mustapippuria
4 rkl parmesan-raastetta

Leikkaa lohifileestä neljä viipaletta (jätä nahka pois).

Pariloi lohet kuumalla teflonpannulla nopeasti molemmilta puolin. Mausta pippurilla.

Tee kuorrute: Silppua kylmäsavulohi ja sekoita kaikki loput aineet keskenään.

Sivele kuorrute lohiviipaleiden päälle ja ripottele vielä pinnalle parmesaania.

Grillaa lohet uunissa grillivastuksilla noin 10 minuuttia 220-asteessa kunnes pinta on rapea.