



Appelsiinimarinoitu lohhi, valkosipulinuudelit ja hunajaiset appelsiiniviipaleet

Nyt lähtee! – nimittäin kulinaristilta taju... @ropellin appelsiinimarinoitu lohhi, valkosipulinuudelit ja hunajaiset appelsiiniviipaleet –kokonaisuus vie vaativammankin masterchefin kolmanteen taivaaseen!

NÄITÄ TARVITSET:

Appelsiinimarinoitu lohhi

- 1 lohifilee
- 3 dl soijakastiketta
- 1,5dl hunajaa
- 1,5dl appelsiinimehua
- 2rkl osterikastiketta
- 4 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1tl jauhettua inkivääriä
- 1/4tl chiliä

Poista fileestä mahdolliset ruodot, paloittele filee sopiviksi annospaloiksi.

Asettele palat vuokaan nahkapuoli ylöspäin ja kaada marinadi fileiden päälle.

Anna marinoitua 30 min jääkaapissa.

Paista pannulla, aloita nahkapuolesta. Paista fileitä paksuudesta riippuen muutama minuutti/ puoli, valuta kääntöjen ohella marinadikastiketta vielä palojen päälle.

Valkosipulinuudelit

400g nuudeleita

4 valkosipulinkynttä hienonnettuna

1 nippu kevätsipulia paloitteluna

4 rkl voita

2 rkl soijakastiketta

2 rkl fariinisokeria

1 rkl sesamiöljyä

2 rkl osterikastiketta

Sekoita soija, osterikastike ja sesamiöljy keskenään.

Keitä nuudelit valmiiksi ohjeen mukaan, laita odottamaan sivuun hetkeksi.

Hienonna valkosipulit ja kevätsipulit.

Lisää voi kuumalle pannulle, freesaa siinä valkosipulit ja kevätsipulit.

Nostele nuudelit sipuleiden joukkoon ja kaada sekaan marinadi.

Pyöräyttele nuudeleita hetki sekaisin, koristele sesaminsiemellä ja kevätsipulilla.

Hunajaiset appelsiiniviipaleet:

1 appelsiini

loraus hunajaa

nokare voita paistamiseen

Viipaloi appelsiini ohuiksi viipaleiksi.

Kuumenna pannu, lisää voita ja hunajaa ja paista appelsiiniviipaleita, kunnes ovat saaneet väriä pintaan ja ovat mukavan tahmeita.

Lopuksi:

Kokoa annos yhteen ja nostele appelsiiniviipaleet lohifileiden päälle.