



Hunajainen graavilohi

4 annokset

800 g fileoitua lohta tai kirjolohta

4 rkl karkeaa merisuolaa

1/2 rkl valkopippuria

1 tl juoksevaa SAM Kesäkukka Hunajaa

1 dl hienonnettua tilliä

2 rkl konjakkia tai whiskyä

Pyyhi kalan pinta kuivaksi talouspaperilla. Sekoita merisuola ja hienoksi rouhittu valkopippuri keskenään ja hiero kalapalat kauttaaltaan seoksella.

Valuta notkea hunaja ohuena raitana kalapalojen lihaisalle puolelle. Ripottele hienonnettu tilli kalapalojen pinnalle ja valele lopuksi niiden päälle tilkka konjakkia tai whiskyä.

Paina kalapalat vastakkain ja pane pieneen kulhoon kevyen painon alle jääkaappiin vuorokaudeksi tai kahdeksi. Tämän jälkeen graavilohi on valmis tarjoiltavaksi.