

# Itämaista tikkulohta

8 ANNOSTA



30-60 MIN



## Ainekset

700 g lohien paksuinta osaa



### MARINADI:

1 dl Teriyakikastiketta



noin 2 cm:n pala tuoretta inkivääriä



### LISÄKSI:

riipaus suolaa



5 rkl seesaminsiemeniä



## Valmistusohje

1. Nypi lohesta ruodot ja poista nahka. Leikkaa lohiala pitkiksi paloiksi. Sekoita teriyakikastike ja raastettu inkivääri. Marinoi lohialoja puolisen tuntia.

2. Lämmitä uuni 200-asteeseen. Nosta lohialat leivinpaperoidulle uunipellille. Mausta suolalla ja ripottele pintaan seesaminsiemeniä. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 12-15 minuuttia.

3. Tikuta lohialat ja tarjoile lämpiminä tai haaleina.

[♥ LISÄÄ SUOSIKIKSI](#)[🛒 OSTOSLISTA 5](#)