

Kultaotsa-Ahven Aasialaisittain / Sea Bream in asian style



Ainekset 4 hengelle:

- 4 Perattua Kultaotsa/ahven , paino 300 - 600 g
- nippu rosmariini
- valkosipuli
- oliiviöljy
- suolaa
- leivinpaperia

Valmistus:

Tee kalan pintaan muutama viilto ja ripottele suolaa pinnalle ja sisään. Anna suolan imeytyä 15-30 min. Paista kala uunissa (180 C) 15 minuuttia. Voitele kalat oliiviöljyllä ja kalakastikkeella.

Kastike

Lisää sweet & sour- kastikkeeseen tuoretta ananasta, valkosipulia ja inkivääriä. Kiehauta nopeasti. Lisää kuuma kastike kalojen päälle ja viimeistele korianterilla, mintulla ja basilikalla.

Hyvää ruokahalua!