



Sitruuna-hunajalohta ja harissajogurttia

10 annosta

Ainekset

Lohi

1 kg lohifileitä
50 ml Santa Maria Preserved Lemon Paste -sitruunatahnaa
25 g hunajaa
2 rkl oliiviöljyä (vuoan voitelemiseen)
Suolaa ja pippuria maun mukaan
Koristeeksi tuoretta persiljää, korianteria tai minttua

Tabbule

400 g bulgurvehnä
100 g punasipulia hienonnettuna
300 g tomaatteja hienonnettuina
300 g kurkkua hienonnettuna
0.5 nippua tuoretta persiljää hienonnettuna
0.5 nippua tuoretta minttua hienonnettuna
100 ml oliiviöljyä
40 ml Santa Maria Preserved Lemon Paste -sitruunatahnaa
Suolaa ja pippuria

Harissajogurtti

400 ml kreikkalaista jogurttia
200 ml Santa Maria Harissa Sauce -kastiketta

Koristeluun sitruunalohkoja ja tuoretta korianteria tai mintunlehtiä

Valmistus

Tabbule

1. Huuhtelee bulgurvehnä kylmällä vedellä. Kaada kulhoon, peitä kiehuvalla vedellä ja anna vetäytyä noin 20–30 minuuttia tai kunnes bulgur on pehmeää ja kaikki vesi on imeytynyt. Sekoita haarukalla ja anna jäähtyä.
2. Sekoita jäähtynyt bulgurvehnä, hienonnettu punasipuli, hienonnettu tomaatti, hienonnettu kurkku, hienonnettu persilja ja hienonnettu minttu keskenään suuressa kulhossa.
3. Valuta päälle oliiviöljyä ja lisää Santa Maria Preserved Lemon Paste -sitruunatahnaa. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan. Sekoita hyvin ja jätä maustumaan.

Harissajogurtti

1. Sekoita jogurtti ja Santa Maria Harissa Sauce -kastike tasaiseksi seokseksi.

Lohi

1. Esilämmitä uuni 175 asteeseen.
2. Sekoita Santa Maria Preserved Lemon Paste -sitruunatahna ja hunaja hyvin keskenään.
3. Voitele uunipelti oliiviöljyllä. Asettele lohifileet pellille ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Sivele runsaasti sitruuna-hunajaseosta kalan päälle ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Paista uunissa noin 15–20 minuuttia tai kunnes lohi on kypsää.
6. Koristele lohi ennen tarjoilua hienonnetulla persiljalla, korianterilla tai mintulla.