



COOKING PASSION SINCE 1877

MERIBASSI MAUSTEPAKETISSA



2 annosta

AINEKSET

KALA

- 1 kokonainen meribassi
- 1 punasipuli hienonnettuna
- ¼ tl suolaa
- ¼ tl kurkumaa
- ¼ tl chilijauhetta
- 1 tl paahdettuja fenkolinsiemeniä
- Kourallinen tuoretta rakuunaa hienonnettuna
- Kourallinen tuoretta ruohosipulia hienonnettuna
- Kourallinen tilliä hienonnettuna
- 1 vihreä chili hienonnettuna
- 1 limetti
- 2 tl oliiviöljyä

SALAATTI

- 50 g vesikrassia
- ¼ tl sinappia
- ¼ tl sideriviinietikkaa
- ¼ tl mustapippuria
- 1 rkl oliiviöljyä

VALMISTELEMINEN

Lämmitä uuni 180 asteeseen kiertoilmalla. Sekoita sipuli, suola, kurkuma, chili, fenkoli, rakuuna, ruohosipuli, tilli ja vihreä chili. Lisää limetinmehu ja 1 rkl öljyä. Sekoita hyvin.

Aseta kaksi leivinpaperia pellille ja pane kala paperin päälle. Käytä puolet mausteseoksesta kalan täyttämiseen ja lisää puolet kalan päälle.

Valuta kalan päälle oliiviöljyä ja taittele leivinaperin reunat niin, että muodostuu tiivis paketti. Paista 25 minuuttia tai kunnes kala on kypsää.

Vatkaa salaatikastikkeen ainekset sekaisin ja kaada vesikrassin päälle. Sekoita hyvin.

Avaa kalapaketti varovasti ja tarjoile kala salaatin kera.