

## **Kalanyytit grillissä**

5-6 kpl ruodotonta Nurmeksen Kalan ohuita kuha tai haukifileitä

1-2 dl valkoviiniä

2 valkosipulin kynttä

2 punasipulia

1 sitruuna

tilliä

suolaa

maustepippuria

palkokasveja tai vastaavia kasviksia joiden kypsymisaika on melkoisen nopea, maukkaat ruokasienetkin käy vahvaa foliota

## **Valmistus**

kuori ja hienonna valkosipuli

hienonna noin 2-3 rkl tilliä

purista sitruunamehu kulhossa olevan valkoviinin sekaan

lisää joukkoon suola ja jauhettu maustepippuri

nosta kuivatut fileet seoksen sekaan ja kääntele varoen niin että fileet kastuvat kauttaaltaan

laita kelmu kulhon päälle ja nosta muutamaksi tunniksi jääkaappiin

kuori ja siivuta punasipuli renkaiksi

sekoita sipuli muiden kasvien kanssa ja nosta ne folioille, joita on yhtä monta kuin fileitä

nosta jääkaapista ottamasi fileet, 1 kpl / nyytti kasvien päälle ja samalla kastele marinadilla fileiden pintoja, jos näyttää että nestettä on liian vähän, lisää valkoviiniä tai muuta esim. alkoholitonta nestettä joukkoon

sulje folionyytit tiiviisti ja nosta grilliin, anna kypsyä n.8-12 min, kypsymisaika riippuu grillin lämpötilasta

nosta nyytit esim. lautaselle ja avaa ne varoen, koska höyry on polttavan kuumaa

onnistuu niin pihagrillissä juhlien ateriana kuin vaikkapa kalareissulla tulilla

**Hyvää ruokahalua!**