

Pikaloimusavulohi

Kaksi lohifilettä, runsaasti karkeaa merisuolaa, pippuria.

Barbecue savustin, (katso lisätietoja http://kauppa.savustintukku.fi/product_catalog.php?c=27 ja hiilensytytin.

Lisäksi tarvitaan: Grillihiiliä

Lisänä raikasta salaattia, uusia perunoita ja vaikka sienimuhennosta.

Levitä lohifileiden päälle runsaasti merisuolaa. Laita jääkaappiin ja jäähdytä 15-20 minuutin ajan. Valmistele savustin sillä aikaa käyttökuntoon.

Sytytä hiilet, ja kokoa savustin ilman vesimaljaa. Säädä hiillosta/vettoa niin, että savustimen lämpötila on 200-250 celsiusastetta.

Ota lohet kaapista, kaavi suola pois niiden päältä veitsen lappeella. Rouhaise myllystä pippuria päälle, tai ripottele varovasti valmista pippurirouhetta.

Avaa savustin, ja laita lohet savustimeen. Anna lämmön nousta. Lisää hiillokselle lepän tai omenapuun paloja, lastuja tai brikettejä savuttamaan.

Lohen paksuudesta riippuen valmista tulee noin 20 minuutissa. Avaa savustin varovasti, se on nyt todella kuuma. Siirrä kypsennystaso sivuun, tutki haarukalla toisen fileen keskeltä, onko lohi varmasti kypsää.

