

## Lohipihvit

6 lohipihviä (paksuudeltaan 3-4 cm).  
1 dl pestokastiketta.



Halutessasi ½ valkosipulia ,

Barbecue savustin, (katso lisätietoja [http://kauppa.savustintukku.fi/product\\_catalog.php?c=27](http://kauppa.savustintukku.fi/product_catalog.php?c=27) ja hiilensytytin.

Lisäksi tarvitaan: Grillihiiliä (1 lataus) –jos saat hiiloksen säädettyä sopivan pieneksi pitäisi normaalisti riittää 1 kori hiiliä.

Lisänä raikasta salaattia, uusia perunoita ja vaikka sienimuhennosta.

1. Aseta lohipihvit astiaan ja lisää pesto päälle. Pyörittele niin, että pestoa on joka puolella kalaa.
2. Peitä ja jäähdytä 30 minuutin ajan. Valmistelee savustin sillä aikaa käyttökuntoon.
3. Lisää halutessasi vesimaljaan valkosipulinkynnet, niitä ei tarvitse kuoria. Kun savustin on käyttövalmis ja vesimalja paikoillaan noin puolilleen täytettynä, aseta pihvit kypsennysritilälle. Laita kansi päälle ja lisää hiilille valintasi mukaista puulajia pohjaosan luukun kautta.

Suosittellemme kalalle miedon makuisen puulajin käyttöä, kuten leppää. Kypsennä 100°C:ssa noin kaksi tuntia tai kunnes kala alkaa murentua helposti.