

Pikaloimusavukala, kokonainen

3 nieriää tai 6 ahventa tai muuta sopivaa kokonaista kalaa.
Merisuolaa.
Iso puntti tuoretta basilikaa. Mustapippuria.
Oliivi tai rypsiöljyä.

(pekonia)

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.

Suomusta kalat. Tee nahkaan viiltoja. Hiero kaloihin merisuolaa. Laita jääkaappiin ja anna suolan imeytyä 3 tuntia.

Huuhtelee liika suola pois. Kuivaa kalat. Laita kalojen vatsaan basilikaa. Mausta pippurilla. Kieritä kalat öljyssä. Voit myös kietoa pekoniviipaleen kalan ympärille. Anna kalojen lämmetä ja maustua pöydälle vielä 15 min. Valmistele savustin sillä aikaa käyttökuntoon.

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

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

Valmista tulee noin 20 minuutissa. Avaa savustin varovasti, se on nyt todella kuuma. Siirrä kypsennystaso sivuun, tutki haarukalla keskeltä, onko kala varmasti kypsää. Tarvittaessa kypsennä lisää, ja käytä vielä kourallinen savusmateriaalia.

