



Grillatut kalavartaat

vaalealihaista kalafileetä (hauki, lahna, suutari, säyne, ahven, kuha...)

marinadikastiketta
kasviksia maun mukaan

Tomaattinen marinadi:

50 g tomaattipyreetä

2 dl olutta

2 rkl oliiviöljyä

2 rkl punaviinietikkaa

1-2 rkl juoksevaa hunajaa

2 rkl sokeria

1 salottisipuli silppuna

1 tl timjamia

1 tl rakuunaa

1 tl mustapippuria myllystä

1 tl suolaa (hienoa merisuolaa)

Kirpeä lime-valkosipulimarinadi:

½ dl omenaviinietikkaa

1 limen mehu ja puristettaessa irronnut hedelmäliha

1 dl oliiviöljyä

1 salottisipuli silppuna

2 isoa valkosipulin kynttä silppuna

1 rkl juoksevaa hunajaa

1 tl rosépippuria murskattuna

2 tl sokeria

1 tl suolaa

runsaasti tuoretta persiljasilppua (1 dl)

**Kasviksista vartaisiin sopivat erityisesti:
kirsikkatomaatit, sipulit, herkkusienet, paprikat**

Paloittele kalafileet vartaisiin sopiviksi paloiksi.

Sekoita kaikki valitsemasi marinadin ainekset keskenään.

Laita kalapalat vahvaan kaksinkertaiseen muovipussiin ja kaada marinadi päälle. Ravistele kunnes kalat ovat kokonaan marinadin peitossa.

Anna maustua jääkaapissa vähintään neljä tuntia.

Pilko kasvikset vartaisiin sopiviksi paloiksi. Kirsikkatomaatit ja herkkusienet voit jättää kokonaisiksi.

Kokoa vartaat laittamalla niihin vuoron perään kalaa ja kasviksia.

Aloita ja lopeta kasviksella. Tee vartaasta tiivis.

Voit myös tehdä pelkkiä kalavartaita.

Grillaa hyvällä hiilloksella ritilän päällä kypsäksi ja niin, että kala saa hieman väriä. Grillauksen aikana voit halutessasi valella vartaita marinadilla.