

# GRILLATTUA KIRJOLOHTA JA PARSAA

1 henkilölle 🕒 < 30 min 🏠 Helppo



## AINEKSET:

1 kpl Saimaan tuore kirjolohifilee  
2 kpl vihreää parsaa  
½ kpl sitruunan mehu  
1 rkl oliiviöljyä  
1 kpl keitetty kananmuna  
1 rkl hienonnettua ruohosipulia tai sipulin vartta  
parmesanjuustoa  
voita

## Tillicreme:

0, 2 dl kuohukermaa  
1 rkl ranskankermaa  
suolaa  
mustapippuria  
tilkka väkiviinaetikkaa  
tilliä

## OHJE:

1. Valmista ensin tillicreme: vatkaa kerma ja ranskankerma vaahdoksi, lisää suola, mustapippuri, väkiviinaetikka ja tilli.
2. Poista n. 3 cm parsojen kannoista. Mausta parsat suolalla, sitruunamehulla ja oliiviöljyllä.  
Anna maustua 15 min ja grillaa kypsiksi.
3. Grillaa suolalla maustettu kala 3 min nahkapuolelta ja 2 min lihapuolelta.
4. Laita parsat lautaselle, raasta päälle keitetty kananmuna ja parmesanjuustoa, lisää ruohosipuli ja kuumaa sulaa voita. Tarjoile kalan ja tillicremen kera.