

Lohihampurilainen

- 100-150 g lohta tai kirjolohta / ruokailija
- 1 kokojyväsämpylä / ruokailija
- 1 cheddar-juustosiivu / ruokailija
- 1 ananasrenkas / ruokailija
- chilikastiketta
- suolakurkkuja
- jäävuorisalaattia
- grillimaustetta

Hampurilaiskastike:

- 1 dl smetanaa
- 0,5 dl majoneesia
- 1 keitetty kananmuna
- ripaus suolaa
- mustapippurirouhetta
- sitruunan kuorta raastettuna tai sitruunan mehua
- curryjauhetta
- kuivattua tilliä

Poista lohifileestä nahka. Leikkaa kala hampurilaissämpylän kokoisiksi paloiksi. Mausta palat grillimausteella tai mieleisilläsi mausteilla molemmin puolin. Paista kalat uunissa, pannulla tai grillin parilalla kypsiksi.

Kalojen kypsyyssä valmista kastike: Hienonna keitetty kananmuna ja lisää muut aineet.

Paista ananasrenkaat nopeasti voissa pannulla. Käännettyäsi renkaat lisää niihin makusi mukaista chilikastiketta haluamasi määrä.

Kalojen kypsyttyä paahda sämpylät paahtimessa, pannulla tai parilalla. Kokoa hampurilaiset seuraavassa järjestyksessä: Jäävuorisalaattisilppu, kala, ananasrenkas, juusto, hampurilaiskastike.