

## Kuhalohiruusut

Fileoi kalat, graavaa kevyesti. 2 osaa merisuolaa, 1 osa sokeria. Anna maustua 2 h.

Leikkaa fileestä mahdollisimman laajoja siivuja... siis vinoon.

Pienemmistä rippeistä saat terälehtiä sinne sisälle.

Valmistele savustin ja ota ritilä pöydälle, siihen leivinpaperi alle.

Ohje tehty ns. putkisavustimelle 1100 W.

Käytä keskikokoista paperista muffinssivuokaa.

Aloita käärimällä laaja siivu myötöpäivään sormen ympärille, seuraava siivu vastapäivään, kolmas vielä myötöpäivään ja ruusu vuokaan, pienemmistä siivuista voit tehdä niitä terälehtiä tai käytä niissä kuhaa, haukea ahventa tai vaikka lohta koko ajan.

Laita vuoka ritilälle. Ritilälle mahtuu kerralla 21 vuokaa.

Ritilä savustimeen virrat päälle ja aikaa n. 22 min. Ota tuote savustimesta jäähtymään pellille ja ripota koristeeksi rosepippuria kädessä rouhittuna. Antaa katajaisen aromin. Rosmariinin oksaa voit käyttää myös.

Anna jäähtyä sen verran, että neste imeytyy kalaan. Valmiita tarjottaviksi. 2 ruususta tulee 1 annos... periaatteessa. Voi käyttää myös alkupalana tai illan istujaisissa.

Kastikkeeksi sopii turkkilainen jogurtti 10% jossa tuoretta tilliä, sitruunamehua ja ripaus sokeria.

Kannattaa kokeilla myös ahvenfileillä. silloin pieni rasvanlisäys (voi) voi olla paikallaan. Näiden kanssa voi lisukkeena olla ym. kastike mädillä höystettynä.

### Pikkuruusuja

Voi tehdä myös silakasta tai muikusta, kun ottaa ne nahattomaksi ja käyttää pienempää vuokaa. Aikaa silloin 18 min.

