

Loimulohen valmistaminen

Loimulohi on varsin helppotekoinen ja todella hyvin maistuva kalaherkku. Kala itsestään on maistuvaa ja suuria lisukkeita sen kera ei tarvita. Tuore patonki tai ruisleipä toimii aina tai ehkäpä raikas tuore salaatti on sopiva valinta loimulohen kaveriksi. Kun valmistusprosessin aloittaa, on paras jättää kiire pois, sillä loimutusprosessi ottaa aikaa liki tunnin verran ja siihen vielä ruokailuaika päälle.

Tarvikkeet sekä valmistus

- Lehtipuusta valmistettu loimulauta Sopivan loimulaudan voi valmistaa esimerkiksi koivu tai leppä laudasta, myös "pintalauta" sopii hyvin. Pora lautaan sinne tänne 10mm reikiä.
- Liota haaleaan veteen (n. 0,5l) n. 1dl karkeaa merisuolaa
- Tee fileen "naulaamista" varten ennakkoon 4-6 kpl puisia nauloja esim. koivusta, lepästä tai muusta lehtipuusta
- Fileoi kala. Poista fileestä kylkiruodot. Kokonaisesta kalasta tulee 2 filettä, kalan koosta riippuen yhdestä fileestä syö hyvin 1-3 henkilöä. Käytä myös pää ja keskiruoto hyödyksi, tee esimerkiksi maukas kalaliemi
- "Naulaa" file kiinni puunauloilla loimulaudalle. Tee puukolla apureikiä fileeseen siten että myös kalan nahkaan tulee läpireikä. Ole varovainen puukon kanssa! Voitele pullasudilla pintaan suolavettä
- Kypsennys tapahtuu avotulella, käytä polttopuuna lehtipuuta, joko koivu- tai leppäklapeja
- Sopiva kypsennysetäisyys tulesta on sellainen, että fileen edessä voi kättä pitää n.10 sekunnin ajan. Sivele suolavettä aika ajoin fileen pinnalle
- Fileen kypsymisaika vaihtelee fileen paksuudesta ja tulen voimakkuudesta riippuen. Normaalin kokoinen file kypsyy n.45 minuuttiin. **Vinkki: Kala on kypsää kun kalan nahka irtaoo helposti**

