

## LAPSANG SOUCHONG MAUSTESEOS LOHELLE

3 rkl Lapsang souchong-teetä  
1 rkl fariinisokeria  
noin 2 tl rouhittua pippuria  
tuoretta lohta (suolattuna)

Suolaa lohifilee maun mukaan ja anna maustua jääkaapissa. Seuraavaksi tee mausteseos. Se on todella simppeleä!

Jauha tee morttelissa tai yleiskoneessa hienojakoisemmaksi ja sekoita muut aineet joukkoon huolellisesti.

Lisää mausteseos suolatun lohen pinnalle siten, että pinta on kauttaaltaan musta. Kypsennä lohi 225 asteisessa uunissa. Pinnasta tulee herkullisen savuinen ja hieman makea. Lohen voi nauttia joko kylmänä tai lämpimänä. Se sopii myös mainiosti krostinien päälle, joihin on sipaistu wasabimajoneesia!