



Bíró Lajos, Szalkai Pál-Bock Bisztró Balaton

Baltoni strand büfék, bisztrók, kisvendéglők hal kínálatai (édesvízi-, tengeri halak, különböző stílusban)

Ponty Chevice „Lali”:

Hozzávalók:

- 2 teáskanál darált fokhagyma
- 10 db citrom leve
- 3 db chilli paprika karikára vágva
- 1dl halszós
- 300g barna cukor
- 4 db lime leve és a héja juliennre vágva
- 1kg pontyfilé sasimik
- 4 db lila hagyma szeletelve, marinálva
- 1db koriander

Elkészítés:

A pontyfilét a citrom levében a lila hagymával, sóval borssal 30 percig marináljuk, majd hozzáadunk 10db jégkockát, a többi hozzávalót és a koriandert.