



# Kuha-kasviswokki itämaiseen tapaan

**400 g nahatonta kuhafileetä**

**1 pieni kiinankaali**

**1 iso sipuli**

**½ kesäkurpitsa**

**½ punainen chili**

**½ limen mehu**

**½-1 tl suolaa**

**½ tl piri piri-mausteseosta (tai muuta pippurimausteseosta)**

**pieni nippu tuoretta korianteria**

**voita ja/tai ruokaöljyä paistamiseen**

**Paloittele kuhafilee 2-3 sentin kuutioiksi. Silppua kiinankaali ja chili.**

**Leikkaa kesäkurpitsa suikaleiksi ja sipuli renkaiksi.**

**Paista kuhapalat voin ja ruokaöljyn seoksessa kuumalla wokkipannulla kypsiksi ja mausta suolalla ja piri pirillä. Siirrä kalat syrjään.**

**Jos wokkipannussasi on ritilä, nosta ne siihen.**

**Näin kalat pysyvät lämpiminä.**

**Paista kaikki kasvikset pannussa puolikypsiksi ja mausta ne suolalla.**

**Kääntelevä kalanpalat varovasti joukkoon, ja purista päälle puolikkaan limen mehu. Lisää silputtu korianteri ja nosta tarjolle.**

**Sitruunamarinoitu kuha**

**saa hieman väriä. Grillauksen aikana voit halutessasi  
valella vartaita marinadilla.**