



## Savulohivahto

Aineet: 400 g kylmäsavulohta  
2 dl kuohukermaa  
1/2 tl sitruunapippuria  
1 rkl sitruunamehua  
Koristeluun:  
ohuita salaattisipulirenkaita  
tilliä  
kapriksia

Valmistus: Hienonna lohi haarukalla, monitoimikoneessa tai veitsellä raaputtaen ruodottomiksi pikku paloiksi. Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä lohi kermavaahtoon ja mausta hyvin.

Tarjoa ruoka kylmänä alkupalana kuumien keitettyjen perunoiden kanssa. Lisäksi sopivat sitruunalohkot ja maustekurkut.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)