



Juusto-lohilautaset

Aineet: valkosipulinen tuorejuusto, 125 g
sini-valkohomejuusto, 150 g
savulohi-sulatejuusto, 200g
kylmäsavustettua kirjolohta, noin 300 g
erilaisia salaatin ja yrtin lehtiä, esim.
ruohosipulia, basilikaa ja minttua
muutama minitomaatti
paahdettua kokojyväleipää

Valmistus: Nosta huuhdotut ja kuiviksi valutetut salaatinlehdet lautasille. Annostele päälle huoneenlämpöiset juustot ja tomaatit sekä jääkaapin raikkaat lohiviipaleet ja yrtit. Koristele. Paahda lisäksi leipää ja leikkaa viipaleet halutessasi piparkakkumuotilla sydämiksi. Tarjoa heti. Valmistelut: 10-15 min.

www.superkokki.com