



Sillcocktailit

Aineet: 4 keitettyä perunaa
1 pieni purjo
1 ps (200 g) pakastettuja pikkuporkkanoita
1 pieni tlk matjes- tai tillisilliä
2 keitettyä munaa
muutama salaatin lehti ja sitruunamelissan oksa
rouhittua mustapippuria
4 rkl majoneesia

Valmistus: Keitä ja kuori perunat. Lohko ne lämpiminä tarjoilulaseihin tai -kulhoihin ja valuta päälle sillitölkkin lientä.
Lisää pakastekasvikset puolisoluna sekä hiukan hyvin ohuiksi renkaiksi leikattua purjoa. Sekoita varoen.
Keitä ja jäähdytä munat. Kuori ja puolita ne ja nosta kuhunkin lasiin yksi puolikas. Työnnä lasin reunaan salaatinlehti ja purjon vihreästä osasta leikkaamasi hapsu.
Nosta sillipalat annosten päälle ja mausta pippurirouheella. Peitä lasit kevyesti kelmulla, nosta kylmään.
Valuta jokaiseen annokseen ennen tarjoamista ruokalusikallinen majoneesia ja koristele annokset sitruunamelissan lehdillä.