



Sillisavariini

Aineet: 1 ps (500 g) peruna-sipulisekoitusta
1 tlk (225 g) silliä sinappikastikkeessa
noin 2 dl kurkkuviipaleita
2 isoa omenaa
1/2 dl majoneesia
2 rkl sinappia
1 tl pippurisekoitusta
noin 1 dl tilliä silputtuna
Koristeeksi:
4 kovaksi keitettyä kananmunaa
kirsikkatomaatteja
tilliä

Valmistus: Kaada jäinen peruna-sipulisekoitus kulhoon ja kuumenna mikroaaltouunissa täysteholla (600 w) noin 7 minuuttia, sekoita välillä. Kuutioi omenat, hienonna sillit ja kurkkuviipaleet esimerkiksi saksilla. Sekoita aineet. Lisää majoneesi, sinappi, pippurisekoitus ja tillisilppu. Sekoita joukkoon varovaisesti nostellen peruna-sipulisekoitus. Kaada seos kylmällä vedellä kasteltuun rengasvuokaan. Peitä vuoka kelmulla ja anna maustua jääkaapissa puoli vuorokautta. Tarjolle laitettaessa upota vuoka reunoja myöten kuumaan veteen ja kumoa sillirengas tarjoiluvadille. Koristele munalohkoilla, kirsikkatomaateilla ja tillillä. Voit käyttää niitä myös renkaan keskustan koristeluun. Tarjoa sillisavariini alkuruokana esimerkiksi paahdetun ruisleivän kanssa.