



Auringonkehräsillisalaatti

Aineet: 1 tlk (260 g) silliä maustekastikkeessa
1 pieni punasipuli
2 - 3 etikkapunajuurtta
1/2 tuoretta kurkkua (noin 150 g)
1 - 2 keltaista paprikaa
1 ruukkusalaatti
tillinoksia
Kastike:
1 tlk kermaviiliä
1 dl kevytmajoneesia
3 rkl mätitahnaa
2 kovaksi keitettyä hienonnettua kananmunaa

Valmistus: Aloita kastikkeen valmistamisesta. Pane kananmunat kylmään veteen ja kuumenna vesi kiehuvaaksi. Keitä kananmunia 10 minuuttia ja huuhtelee kylmällä vedellä. Jätä kylmään veteen jäähtymään. Sekoita kermaviili, majoneesi ja mätitahna, lisää lopuksi jäähtyneet kuoritut hienonnetut kananmunat. Jätä hieman keltuaista kastikkeen koristeeksi. Kaada kastike jalalliseen lasimaljaan ja ripottele keltuaismuruja pintaan. Nosta kastike kylmään maustumaan. Kokoa salaatti pyöreälle, laakealle ja kookkaalle (halkaisija 27 - 28 cm) vadille. Huuhtelee ja valuta salaatinlehdet hyvin. Suikaloi salaatti aivan hienoksi ja tee siitä vadille uloin rengas. Puhdista paprikat ja leikkaa ne puolen sentin suikaleiksi ja edelleen pieniksi kuutioiksi. Tee paprikoista seuraava rengas. Viipaloi kurkku ja leikkaa edelleen suikaleiksi ja kuutioiksi ja nostele niistä seuraava rengas. Kuutioi etikkapunajuuret samoin ja tee niistä taas rengas. Valuta sillipalat liemestä ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Sillin sipulin voit ottaa mukaan salaattiin. Hienonna punasipuli keskimmäiseksi kastikekulhoon. Nosta salaattivati kylmään ja koristele hennoilla tillinoksilla juuri ennen tarjoilua. Tarjoa sillisalaatin kanssa uusia perunoita ja ruisleipää.