



Lohipiirakka

Aineet: pohja
150 g margariinia
1 dl (65 g) perunasosejauhetta
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 rkl kylmää vettä
täyte
2 prk (á 210 g) lohta
1 dl hienonnettua tilliä
200 g emmental-mozarella raastetta
150 g kirsikkatomaatteja
1 ps (150 g) pinaattipaloja
3 kananmunaa
1 prk (200 g) kermaviiliä
1 dl maitoa
1 tl suolaa 1/2 - 1 tl chilipippuria

Valmistus: Nypi kulhossa nopeasti käsin huoneenlämpöinen rasva, perunasosejauhe ja vehnä jauhot. Lisää vesi ja sekoita, kunnes taikina on tasaista. Painele taikina piirakkavuolan (halk. 24cm) pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 175 asteisessä uunissa kymmenen minuuttia. Ota pohja pois uunista. Täytettä varten paloittele lohi, hienonna tilli, kuutioi juusto, halkaise kirsikkatomaatit ja sulata ja valuta pinaattia. Levitä täytteen ainekset piirakka pohjan päälle. Sekoita keskenään kulhossa kermaviili, kananmunat, suola ja chilimauste. Kaada seos täytteen päälle. Paista piirakka 175 asteisessä uunissa alatasolla noin 40-50 minuuttia. Jos pinta tummuu paistamisen aikana liikaa, peitä piirakka foliolla. Anna piirakan vetäytyä 5-10 minuuttia ennen tarjoilua.