



Lohirösti

Aineet: 1 kg jauhoisia perunoita
350 g lohta tai kirjolohta tuoreena, graavina tai savustettuna
1 pieni purjo
tilliä
suolaa, valkopippuria

Valmistus: Keitä perunoita kuorineen noin 12 minuuttia. Kuori ja raasta jäähdytetyt perunat karkeaksi raasteeksi.
Hienonna tilli ja hyvin huuhdottu purjo.
Leikkaa lohi pieniksi kuutioiksi. Mausta ja sekoita raaka-aineet hyvin.
Muotoile taikinasta tiiviitä pihvejä ja paista ohukaispannussa. Tarjoa sitruunanlohkojen, salaatin ja ranskankerman kera.

www.superkokki.com