



Savustettua siikaa vadilla

Aineet: 2-3 savustettua siikafileetä
2-3 keitettyä munaa (10min)
2 keitettyä porkkanaa
vuonankaalia
3-4 rkl majoneesia
2 dl kuohukermaa
1 dl majoneesia
1-2 rkl sinappia
riipaus suolaa, sokeria ja valkopippuria

Valmistus: Keitä ja jäähdytä munat. Kuori ja halkaise ne. Keitä kuoritut, viipaloidut porkkanat mahdollisimman vähässä, suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi. Jäähdytä. Halkaise siikafileet pituussuunnassa ja levitä ne vadille nahattomina. Nosta viereen munanpuolikkaat, päälle porkkana viipaleet ja muutama tupsu vuonan kaalia. Koristele vati majoneesilla. Vaahdota kerma kastiketta varten löysäksi vaahdoksi. Lisää majoneesi, sinappi ja mausteet. Tarjoa kastike erikseen.

www.superkokki.com