



Ruissandwichit

Aineet: purjotuorejuustotäytteellä
1 pieni purjo
1 rkl oliiviöljyä
100 g maustamatonta kevyttuorejuustoa
100 g raejuustoa
150 g savusiikaa
nippu silputtua basilikaa
nippu silputtua oreganoa
1 tl kuminan siemeniä
riipaus suolaa
riipaus maustepippuria
8 viipaletta täysjyväruisleipää
Koristeluun:
salaatinlehtiä
purjohöystä

Valmistus: Huuhtelee purjo huolellisesti. Silppua se ohuiksi suikaleiksi ja kuullota öljyssä paistinpannulla. Jäähdytä purjosilppu. Yhdistä tuorejuuston joukkoon suurin osa jäähtyneestä purjosilpusta, raejuusto, hienonnettu kala, silputut yrtit ja mausteet. Paahda ruisleipiä leivänpaahtimessa. Asettele yhden leivän päälle purjotäytettä, salaatinlehtiä ja jäljelle jäänyttä purjosilppua. Pane toinen leipäpala kanneksi. Tarjoa heti.