



Juhannuksen sillikaviaari

Aineet: 0,5 prk (640/ 320g) matjessilliä
pala tuoretta kurkkua
1 hapahko omena
pala (50g) purjoa
2 säilykepersikan puolikasta
Kastike:
1 prk kermaviiliä
1 rkl sinappia
0,5 dl hienonnettua persiljaa
2 tl sitruunamehua

Valmistus: Valuta ja leikkaa sillit pieniksi kuutioiksi. Halkaise kurkku, poista lusikalla pehmeä sisus ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Kuori omena ja leikkaa se purjon ja persikoiden kanssa samankokoisiksi kuutioiksi. Sekoita kastikkeen aineet kulhossa. Lisää kuutoidut aineet ja jätä maustumaan jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Tarjoile runsaalla tillillä maustettujen, uusien keitettyjen perunoiden kanssa.
Vinkki: esim. saat sillikaviaarista juhlavamman tarjoiltavan, hydyttämällä liivateella sen rengasvuokaan.

www.superkokki.com