



Kolmioleivät

Aineet: 8 isopaahoviipaletta
(majoneesia voiteluun)
120 g meetwurstia
rapeaa salaattia
10 cm:n pätkä kurkkua
1 tomaatti
0,5 omenaa
n.0,5 dl majoneesia
riipaus mustapippurirouhetta
pari tippaa chilikastiketta

Valmistus: Voitele halutessasi leivät majoneesilla. Kuori omena ja kurkku. Silppua kurkku, omena ja tomaatti pieneksi silpuksi. Sekoita ne mausteiden ja majoneesin kanssa seokseksi. Laita puolelle leivistä rapeaa salaattia, meetwurstia ja kurkkuseosta. Nosta loput kansiksi leiville.

Paina kevyesti yhteen ja leikkaa sahalaitaisella veitsellä kolmioiksi.

www.superkokki.com