



Etikkalohirullat

Aineet: 1 kg Lohta viipaleina
0,5 l Vettä
3 dl Etikkaa
1 kpl Suolakurkkua suikaleina
1 kpl Sipulia renkaina
2 kpl Porkkanoita suikaleina
1 kpl Palsternakkaa suikaleina
1 rkl Maustepippuria
0,5 rkl Valkopippuria
Tillinvarsia

Valmistus: Asettele rullalle kierretty lohiviipaleet ruokaöljyllä voideltuun uunipannuun.

Valmista liemi. Kaada vesi kattilaan, lisää etikka ja mausteet, juuresseos ja tilli.

Keitä lientä noin 10 minuuttia. Kaada kiehuvana lohirullien päälle.

Peitä lohirullat märällä voipaperilla ja hauduta 200 asteisessa uunissa kypsäksi.

Jäähdytä.

Voit syventää ruoan väriä punajuuriliemellä.