



Katkaraputoast

Aineet: 4 Vaaleaa leipää viipaleina
200 g Katkarapuja kuorittuna
0,5 dl Tilliä hienonnettuna
1 dl Majoneesia
1 rkl Sitruunamehua
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna
Salaatinlehtiä
Mätiä
Ruohosipulia

Valmistus: Hienonna katkarapuja hieman ja sekoita joukkoon tilli, majoneesi, sitruunanmehu ja mausta.

Paahda leivät ja voitele voilla.

Vuoraa leivät salaatinlehdillä ja nostele täyte korkeaksi keoksi.

Koristele leivän keskusta 1 tl mätiä sekä ruohosipulilla.

Tarjoa alkuruokana ja illanistujaisissa.