



Kylmäsavulohi-kasvishyytelö

Aineet: 200 g Kylmäsavulohta viipaleina
5 dl Vihanneskuutioita
2 dl Jogurttia maustamattomana
4 dl Ranskankermaa
6 Liivakkoa
2 rkl Sitruunamehua
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 dl Ruohosipulia hienonnettuna
1 dl Tilliä

Valmistus: Pehmennä liivakot kylmässä vedessä. Kaada jogurtti valumaan esim. kahvinsuodatinpaperiin. Valuta jogurtista ylimääräinen hera pois n. 1/2 tuntia. Kuutioi vihannekset pieniksi, mahdollisimman tasakokoisiksi kuutioiksi (vihannesmosaiikkia). Kiehauta vihanneskuutioita vedessä tai höyryssä hetken aikaa niin että niihin jää hieman puruvastusta eli al dente. Vuoraa pitkänomainen vuoka (n. 1,2 l) tuorekelmulla. Vuoraa vuoka seuraavaksi kylmäsavulohiviipaleilla niin, että viipaleet tulevat hieman yli reunojen (n. 3-4 cm). Purista liivakoista ylimääräinen vesi pois ja liuota ne kattilassa sitruunamehussa. Valmista täyte. Sekoita keskenään valutettu jogurtti ja ranskankerma. Lisää massaan kiehautetut, jäähtyneet kasviskuutiot, hienonnettu ruohosipuli, tilli, mausteet ja sulatetut liivakot koko ajan sekoittaen.