



Alkupalat mädistä ja kylmäsavulohesta

Aineet: 400 g meri- tai kirjolohta
200 g mätiä
1-2 punasipulia
tilliä
1-2 rkl öljyä
1 tl rouhittua mustapippuria

Valmistus: Silppua kala, sipuli ja tilli hienoksi silpuksi. Sekoita mukaan öljy ja pippuri. Annostele kala-sipulisilppu ja mäti kerroksittain lasihin tai pieniin rengasvuokiin. Anna maustua tunnin ajan. Kumoa tarjolle. Koristele mädillä. Tarjoa mustan leivän ja snapsin kanssa.

www.superkokki.com