



Siikatartar

Aineet: 300 g kylmäsavustettua siikaa
1 sipuli hienonnettuna
1 rkl hienonnettua ruohosipulia
3 rkl smetanaa
jauhettua mustapippuria

Valmistus: Viipaloi siika ja leikkaa viipaleet ohuiksi suikaleiksi. Sekoita siian joukkoon muut aineet ja anna maustua kylmässä pari tuntia. Laita lautaselle rengasmuotti ja täytä muotti siikamassalla.
Koristele salaattilla ja tarjoa lisänä esim. sinappikastiketta ja keitettyä perunaa.

www.superkokki.com