



Sasadin lintu-cocktail

Aineet: 600 g Keitettyä tai paistettua linnunlihaa
200 g Sinisiä rypäleitä
300 g Säilykepersikoita
3 kpl Kovaksikeitettyä munaa
1 Kerä tuoretta salaattia
Vihreitä jääkuutioita
Kastikkeseen
200 g Majoneesia
1 dl Kermavaahtoa
1 dl Valkoviiniä

Valmistus: Esityöt

Linnunliha, persikka ja munat leikataan kuutioiksi, rypäleet halkaistaan ja siemenet poistetaan.

Pinaattiliemestä valmistetaan jääkuutioita.

Valmistus

Kuutoidut ainekset sekoitetaan kulhossa. Majoneesi, viini ja kermavaahto sekoitetaan tehosekoittimessa ja kaadetaan lintuhedelmä-munaseoksen päälle. Lasimaljan pohjalle asetetaan jääkuutio, jonka päälle seos annostellaan. Cocktail koristellaan salaatinlehdellä ja viinirypäleillä.

www.superkokki.com