



Voileipächarlotta

Aineet:

- 1 iso ohut rieska
- kivennäisvettä kostutukseen
- Rieskan täyte:
- 200 g kylmäsavulohta
- 1/2 dl hienonnettua tilliä
- 1/2 dl hienonnettua ruohosipulia
- 1 dl ranskankermaa
- 1 rkl sitruunamehua
- mustapippuria myllystä
- Charlotan täyte:
- 100 g tuorejuustoa
- 2 dl kermaviiliä
- 1 dl ruohosipulia tai varhaissipulia
- suolaa
- valkopippuria myllystä
- 4 liivatetta liotettuna
- 200 g lämminsavulohta
- Koristeluun:
- 6 kypsää parsaa
- salaatteja ja yrttejä

Valmistus:

1. Valmista ensin "kääretorttu". Pane rieska voipaperin ja tuorekelmun päälle ja kostuta huolellisesti kivennäisvedellä.
2. Puhdista kalasta ruodot tarkkaan pois ja hienonna.
3. Sekoita kaikki täytteen aineet keskenään.
4. Levitä täyte rieskalle ja kääri rieska tuorekelmun ja voipaperin avulla rullalle. Sulje tiiviisti ja anna makujen vetäytyä kylmässä pari tuntia.
5. Valmista charlottatäyte. Sekoita kulhossa tuorejuusto, kermaviili sekä sipuli ja mausta seos suolalla ja vastajauhetulla pippurilla.
6. Sulata liivatteet tilkassa sitruunamehua tai vettä ja sekoita täytteen joukkoon.
7. Leikkaa rieskakääröstä ohuita viipaleita ja vuoraa niillä tuorekelmulla vuorattu pyöreämuotoinen kulho.
8. Kaada charlottatäytettä päälle vuorotellen lämminsavulohen kanssa.
9. Peitä vuoka kelmulla ja hyydytä seuraavaan päivään kylmässä.
10. Kumoa charlotta kelmun avulla vuoasta ja koristele tuoreyrteillä, salaatinlehdillä ja parsoilla.