



## Lohi-katkarapuleivokset

Aineet: 16 viipaletta vaaleaa vuokaleipää  
1 dl rasvatonta maitoa  
Tomaattimajoneesi:  
3 dl paksua majoneesia  
1 1/2 rkl tomaattisostetta  
ripaus chiliä  
2 rkl sitruunamehua  
suolaa  
vastajauhettua valkopippuria  
200 g kylmäsavulohta suikaleina  
4 dl kuorittuja katkarapuja  
2 kaltattua tomaattia viipaleina  
Koristeeksi:  
kylmäsavulohta, katkarapuja ja tilliä

- Valmistus:
1. Valmista ensin majoneesi. Sekoita kaikki aineet keskenään tasaiseksi levitteeksi.
  2. Levitä puolet leipäviipaleista työlaudalle.
  3. Kostuta ne maidolla ja voitele ne sitten tomaattimajoneesilla.
  4. Levitä leiville kylmäsavulohisuikaleita, katkarapuja ja tomaattiviipaleita.
  5. Paina kostutettu leipäviipale kanneksi. Anna makujen vetäytyä ja leipien kostua kylmässä.
  6. Leikkaa terävällä veitsellä kuoret pois. Sivele pinta majoneesilla ja koristele lohella, katkaravuilla ja tillillä juuri ennen tarjoilua.
  7. Leikkaa leivät kolmioiksi ja tuo tarjolle.