



Savulammastele

Aineet: n. 200 g savulammasta
pieninä kuutioina
1 hienonnettu sipuli
1 tlk ranskankermää
kastike:
4 rkl valkoisia papuja
4 rkl sokeria
1/2 dl hyvää
oliivioljyä
1/2 dl balsamiviini-
etikkaa
koristeeksi tuoreita yrtinoksia
ja punasipulista leikattuja
ohuita puolikkaita renkaita,
hyvää maalaishiivaleipää

Valmistus: 1. Sekoita lammaskuutiot sipulin ja ranskankerman kanssa.
2. Sekoita kastikkeen aineet keskenään. Anna makujen vetäytyä jonkin aikaa.
3. Pane levitettä reilusti hiivaleivälle, kaada kastiketta viereen ja koristele annos yrteillä ja sipulinrenkailla.