



Lohi-avicadolasagne sitruunavoin kera

Aineet: 6 lasagnelevyä
kylmäsavulohta (200 g)
2 avokadoa
rucola- tai vuonankaalisalaattia
75-100 g voita
3 rkl sitruunamehua
2 rkl siian- tai lohenmätää
mustapippuria

Valmistus: 1. Kiehauta lasagnelevyt, jätä al denteksi ja leikkaa kahteen osaan.
2. Kuumenna voi kattilassa. Kokoa kirkas voiöljy erilliseen astiaan ja mausta sitruunamehulla.
3. Suikaloi lohi. Halkaise avokadot, poista kivi ja kuutioi hedelmät.
4. Kokoa alkupalat lautasille: rypytä lasagnelevy hieman ja pirskota pinnalle muutama pisara sitruunavoita.
Aseta päälle avokadokuutioita, lohisuikaleita ja muutama ruusuke salaattia. Nosta toinen levy päälle ja täytä samoin. Peitä kolmannella puolikkaalla. Viimeistele pinta sitruunavoilla, mädillä ja salaatilla.

www.superkokki.com