



Tonttujen paras jouluherkku

Aineet: 5 liivatelehteä
1/2 sitruunan mehu
2 tlk (à 200 g) kermaviiliä
2-3 keitettyä munaa
1 pieni sipuli
250 g kirjolohen-, muikun-, siian- tai silakanmätää
hienonnettua tilliä ja ruohosipulia
riipaus suolaa ja valkopippuria

Valmistus: Pane liivatelehdet kylmään veteen noin viideksi minuutiksi. Lisää kermaviiliin joukkoon hienonnetut munat ja sipuli, mäti sekä mausteet. Maistele ja lisää suolaa tarpeen mukaan. Puserra liivatelehdistä vesi pois ja liuota ne kuumennettuun sitruunamehuun. Lisää liivate ohuena nauhana muiden aineiden joukkoon. Kaada seos pieniin annosvuokiin tai yhteen suurempaan vuokaan ja anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään. Kasta vuoka hetkeksi kuumaan veteen ja kumoa hyytelö tarjolle. Tarjoa keitettyjen perunoiden, paahdetun ruisleivän ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com