



Kirjolahijäädyke (8-12 annosta)

Aineet: 150 g kylmäsavustettua kirjolohta
pala purjoa
2 dl kuohukermaa
200 g smetanaa
100 g herkkukurkkua
4 rkl silputtua tilliä
riipaus valkopippuria

Valmistus: Leikkaa kirjolohi pieniksi paloiksi, silppua purjo, kuutioi herkkukurkku pieneksi ja vatkaa kerma tukevaksi vaahdoksi. Yhdistä kermavaahtoon kaikki muut ainekset kevyseti nostellen. Säästä hieman herkkukurkkua koristeeksi. Pakasta seos rengasvuoassa tai 8-12 annosvuoassa, esim. kertakäyttömukeissa. Kumoa jäädyke kastamalla vuoan puhja nopeasti kuumaan veteen. Anna lämmetä hieman huoneenlämmössä n. 15- 30 minuuttia. Koristele kurkkukuutioilla, sitruunalla ja ruohosipulilla tai tillillä.

www.superkokki.com