



## Vappulohi

Aineet: 1 tlk rahkaa  
1 tlk kermaviiliä  
200 g kylmäsavustettua kirjolohta  
200 g graavisuolattua kirjolohta  
1 sipuli  
1/2 dl silputtua ruohosipulia  
2 rkl sokeria  
1 tl sitruunapippuria  
valkopippuria  
2 dl kuohukermaa

Valmistus: Leikkaa molemmat lohet ohuiksi viipaleiksi ja edelleen kuutioiksi. Säästä muutama viipale koristelua varten. Hienonna sipuli. Sekoita kalanpalat ja sipulit rahka-kermaviiliseokseen. Mausta sokerilla, sitruuna- ja valkopippurilla. Lisää lopuksi vaahdoksi vatkattu kerma. Anna lohen maustua vähintään 2 tuntia. Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.