



Vaalea sillisalaatti

Aineet: 1 tlk (260/120 g) silliä maustekastikkeessa
3 kovaksi keitettyä munaa
1 punasipuli
60 g purjoa
nippu tilliä
Kastike
1 dl kevytmajoneesia
1 tlk (2 dl) kermaviiliä
4 rkl mätitahnaa

Valmistus: Valuta sillit liemestä ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Hienonna huolellisesti puhdistettu purjo, punasipuli ja tilli. Erotta keltuaiset ja valkuaiset ja hienonna. Jätä hiukan purjoa, punasipulia, tilliä, silliä ja keltuaiset salaatin koristeeksi ja sekoita muut kastikkeen joukkoon. Pane salaatti tarjolle matalahkoon vatiin ja koristele raaka-aineella. Anna salaatin maustua hetki jääkaapissa ja tarjoa uusien perunoiden kanssa. Vaalea sillisalaatti maistuu myös hapanleivän päällä ja uuniperunoiden täytteenä.

www.superkokki.com