



Kylmä savulohikäärö

Aineet: 75 g Voita
1,5 dl Vehnäjauhoa
6 dl Maitoa kiehautettuna
4 Keltuaista
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
0,5 dl Persiljaa hienonnettuna
4 Valkuaista
Unikonsiemeniä
4 dl Sipulia kuullotettuna
120 g Kylmäsavulohta kuutioina
1 rkl Dijon-sinappia
100 g Tuorejuustoa
1 dl Tilliä hienonnettuna
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa

Valmistus: Sulata voi ja kiehauta siinä jauhot.

Lisää kiehuva maito koko ajan sekoittaen ja anna kiehua noin 4 min. miedolla lämmöllä.

Jäähdytä hetki, lisää keltuaiset, mausteet, persilja ja valkuaisvahto.

Ripottele uunipellille asetetulle leivinpaperille unikonsiemeniä.

Kaada seos pellille ja paista 225 asteessa noin 15 min. Kumoa paistos leivinpaperille jäähtymään.

Sekoita täytteen aineet keskenään ja levitä täyte munakkaan pinnalle. Kääri rullalle leivinpaperia apuna käyttäen. Anna makujen vetäytyä jonkin aikaa.

Leikkaa kääröstä viipaleita ja tarjoa huoneenlämpöisinä.