Hankolainen savusilakkapatee

Aineet:
300 g savusilakkafileitä
1 prk kermaviiliä
100 g majoneesia
2 rkl tomaattisosetta
1 dl kalalientä
6 kpl liivatelehtiä
½ tl mustapippuria, suolaa

Valmistus:
Poista fileistä nahat ja jauha massaksi.

Lisää kermaviili, majoneesi, tomaattisose ja mausteet.

Liota liivatetta 10 minuuttia kylmässä vedessä, purista kuivaksi ja sulata kiehuvan kuumassa kalaliemessä.

Jäähdytä hieman ja sekoita muiden ainesten joukkoon.

Kaada seos kylmällä vedellä kasteltuun vuokaan.

Anna hyytyä kylmässä.

Tarjoa alkuruokana perunoiden kera tai voileipäpöydässä. Sopii myös pakastettavaksi.