



Kurkku-siika -hapankorppupalat

Aineet: 1 kurkku
200 g maustamatonta kevyttuorejuustoa
½ dl tuoretta ruohosipulia ja tilliä
16 kapeaa hapankorppua
1 dl kalalientä
250 g graavisiika- tai graavilohiviipaleita

Valmistus: Höylää kurkusta juustohöylällä pitkiä, kurkun levyisiä, ohuita suikaleita. Leikkaa suikaleet hapankorppujen pituisiksi.

Sekoita tuorejuuston joukkoon hienonnettu tilli ja ruohosipuli.

Laita 4 hapankorppua reilun foliopalan päälle vierekkäin. Voitele loput 12 hapankorppua yrtituorejuustolla. Kostuta foliolla olevat korput kevyesti kalaliemellä pullasutia apuna käyttäen. Laita päälle kurkkusuikaleita, näiden päälle siikaa tai lohta. Asettele kalaviipaleiden päälle kerros hapankorppuja niin, että tuorejuustolla voideltu puoli tulee kalaviipaleita kohti.

Aloita uusi kerros. Kostuta päällimmäisen hapankorppun pinta, levitä kerros kurkkusuikaleita, kalaviipaleita ja hapankorppuja. Jatka kunnes kaikki raaka-aineet on käytetty.

Kääri tiukasti folioon ja anna vetäytyä jääkaapissa yön yli. Leikkaa kauniiksi kuutioiksi, koristele kurkulla ja yrteillä ja tarjoile esimerkiksi alkupaloina.