



Kirjolojihäädye

Aineet: 150 g kylmäsavustettua kirjolohta
pala purjoa
2 dl kuohukermaa
200 g smetanaa
100 g herkkukurkkua
4 rkl silputtua tilliä
riipaus valkopippuria

Valmistus: Leikkaa kirjolohti pieniksi paloiksi, silppua purjo, kuutioi herkkukurkku pieneksi ja vatkaa kerma tukevaksi vaahdoksi.

Yhdistä kermavaahtoon kaikki muut ainekset kevyesti nostellen. Säästä hieman herkkukurkkua koristeeksi.

Pakasta seos rengasvuoaossa tai 8-12 annosvuoaossa, esim. kertakäyttömukeissa.

Kumoa jäädye kastamalla vuoaan pohja nopeasti kuumaan veteen. Anna lämmitä hieman huoneenlämmössä n. 15- 30 minuuttia.

Koristele kurkkukuutioilla, sitruunalla ja ruohosipulilla tai tillillä.

Tarjoja jäädye alkuruokana pienten keitettyjen perunoiden kanssa.