

# Silliperunat ja parmesaani-majoneesi

Uudet perunat ovat kotimaista lähiruokaa parhaimmillaan. Maistuvan uuden perunan etuihin kuuluu, että siitä saa helposti herkullista tarjottavaa vieraillekin.



## SILLIPERUNAT

1 kg siikli-perunoita  
50 g parmesan-juustoa raasteena  
2 dl majoneesia  
¼ sitruunan mehu ja raastettua kuorta  
100 g sinappisilliä  
100 g kylmäsavulohta  
1 dl mätitahnaa  
4 retiisiä viipaloituna



VÄHÄRASVAINEN KALA



4 HLÖ



15-30 MIN

- 1 Valmista ensin parmesaani-majoneesi raastamalla parmesan-juusto mahdollisimman hienoksi raasteeksi ja sekoittamalla se majoneesin joukkoon. Mausta sitruunamehulla ja raastetulla sitruunan kuorella.
- 2 Keitä perunat suolavedessä napakan kypsiksi. Jäähdytä.
- 3 Leikkaa perunan pitkältä sivulta ohut viipale pois ja puolita peruna. Laita leikkuupinnalle mätitahnaa ja parmesanmajoneesia.
- 4 Laita seuraavaksi päälle erilaisia sillejä, kylmäsavulohta, kananmunaa, mätiiä jne.
- 5 Asettele ne näyttävälle vadille.