

# Toast Skagen

Näyttävä toast skagen sopii hyvin myös juhla-ateriaan alkuruoaksi. Nauti hapokkaan valkoviinin tai kuohuviinin kera.



## AINEKSET

200 g kuorittuja katkarapuja  
100 g kylmäsavulohta  
1 kovaksi keitetty kananmuna  
1 dl ranskankermaa  
1 dl majoneesia  
Nippu tilliä  
Nippu ruohosipulia  
Mustapippuria  
4 viipaletta paahtoleipää  
Voita



ÄYRIÄISET



4 HLÖ



0-15 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Aloita sulattamalla ja valuttamalla kuoritut katkaravut.
- 2** Tämän jälkeen hienonna tilli ja ruohosipuli. Jatka hienontamalla keitetty kananmuna haarukalla karkeaksi hakkelukseksi.
- 3** Paahtaa paahtoleivät rapeiksi ja sekoita kulhossa ranskankerma ja majoneesi vaahdoksi.
- 4** Pursota pursotinpuusilla vahto leivän reunaan.
- 5** Lisää katkaravut sekä lohi ja mausta kevyesti pippurilla. Voit koristella annoksen tillitupsuilla sekä lusikallisella mätää.