

# Lohipatongit

Graavi- ja kylmäsavulohesta valmistetut leipäset syntyvät helposti. Lohen rasvaisuutta tasapainottaa raikkaan hapokas kuohuviini.



## AINEKSET:

2 ohutta patonkia  
150 g kylmäsavulohta  
150 g graavilohta  
1 rkl raastettua piparjuurta  
1 tl raastettua inkiväiriä  
2 dl ranskankermaa  
2 rkl hienonnettua ruohosipulia  
riippaus suolaa ja muutama rouhaus  
valkopippuria

## KORISTEEKSI

vesikrassia tai muuta yrttiä



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



30-45 MIN

## NOIN 12 KPL

- 1** Leikkaa patonkit muutaman sentin pituisiksi paloiksi niin, että toinen pää on tasainen ja toinen vinoon leikattu. Kaiverra veitsellä vinoon leikattuun päähän kuoppa. Asettele patonkit pystyyn tarjottimelle.
- 2** Hienonna lohet, raasta piparjuuri ja inkivääri. Hienonna ruohosipuli.
- 3** Sekoita lohet, inkivääri, piparjuuri, mausteet ja ranskankerma keskenään. Anna tekeytyä hetki jääkaapissa.
- 4** Täytä lohijatongien kuopat lohitaratarilla juuri ennen vieraiden saapumista. Koristele vesikrassin oksalla. Rouhaise päälle hieman pippuria.



Resepti

Ruokatoimittaja Mari Moilanen

[www.jotainmaukasta.fi](http://www.jotainmaukasta.fi)