

Skagenröra eli katkaraputahna

Monikäyttöinen katkaraputahna sopii täydellisesti saaristolaisleivän tai pahtoleivän ylle. Kokeile sitä myös uuniperunoiden tai blinien täytteenä. Nauti raikkaan Laroche-valkoviinin kanssa.



ÄYRIÄISET



8+ HLÖ



30-45 MIN



Laroche Petit Chablis L

300 g katkaravun- tai jokiravunpyrstöjä

1 pieni punasipuli

1/2 dl majoneesia

1 dl ranskankermaa

1 dl tuoretta tilliä silputtuna

puolikkaan sitruunan raastettu kuori

puolikkaan sitruunan mehu

suolaa & mustapippuria

(Kuorimattomia rapuja koristeluun.)

SKAGENRÖRA ELI KATKARAPUTAHNA (OSANA ALKURUOKAPÖYTÄÄ 6–8 HENKILÖLLE)

1 Sulata ravut, jos käytät pakasterapuja. Valuta ravunpyrstöt siivilässä.

2 Kuori ja hienonna sipuli pieneksi silpuksi. Sekoita majoneesi ja ranskankerma sekaisin ja lisää ravut, sipulisilppu, silputtu tilli, sitruunankuori ja mehu sekä mausteet.

3 Tarjoa Skagenröra esimerkiksi saaristolaisleivän tai uuniperunoiden kanssa.

Vinkki! Saat punasipulista miedompaa, mikäli laitat sipulisilpun siivilään ja kaadat päälle litran verran kiehuva vettä. Valuta vesi pois ja anna sipulin jäähtyä ennen sen lisäämistä muun tahnan sekaan.

