

Lohi-mäti-leivät

Tämä leipä vie kielen mennessään, suolaisen kirpeän makeaa ja todella koukuttavaa! Katso radio- ja tv-juontaja Anni Hautalan resepti Annin ruokakirjasta.



15-30 MIN

- 1 Silppua sipuli pieneksi. Leikkaa lohet saksilla kätevästi ihan pieniksi suikaleiksi.
- 2 Sekoita smetana, sipuli, sitruunanmehu, sinappi, suola, pippuri ja silputtu tilli keskenään kastikkeeksi ja lisää kulhoon kalat (ja mäti) ja sekoita.
- 3 Leikkaa leivästä runsaita viipaleita ja laita kalamössöä päälle. Koristele tillillä. Syö pian!



Laroche Petit Chablis L

- 150 g kylmäsavustettua lohta
- 150 g graavilohta
- 1/2 punasipuli
- 50 g mätiä (jos sattuu helposti olemaan saatavilla)
- 1 rkl dijon sinappia
- 2 rkl sitruunamehua
- ripaus pippuria ja suolaa
- nippu tuoretta tilliä



Resepti: Anni Hautala Annin Ruokakirjan monipuolinen reseptikokoelma sisältää niin perinteisiä kotiruokia, nopeita ja terveellisiä arkiruokia, Annin perheen keustosuosikkiannoksia kuin suussasulavia jälkiruokia ja kakkujakin. Mukana on myös viinisuosituksia ja ihania cocktaileja. Tutustu kirjaan

