

LOHI SKAGEN (5 dl)

1 punasipuli n.80

1/2 dl ruohosipulia

150 g kylmäsavulohta

2 prk (a 120 g) smetanaa

1 rkl karkeaa Dijon sinappia

mustapippuria myllystä

-leikkaa punasipuli hyvin pieniksi kuutioiksi

-hienonna ruohosipuli ja kala

-vatkaa smetana sähkövatkaimella, kunnes alkaa kiinteytyä, n 30 s

-yhdistä ainekset, lisää pippuri ja tarkista suola

-koristele ruohosipulilla

Tarjoiluvinkki: keitetyt tai uuniperunat, ruisleipä, saaristolaisleipä.