

KALATALON SILLIKRANSSI

Ainekset:

- 6 pientä perunaa
- 3 kananmunaa
- Klädesholmen matjessilli 400 g
- 8 retiisiä
- 1 dl marinoitua punasipulia
- 6 tl punaista caviartia
- Tuoretta tilliä koristeluun
- 1 dl kermaviiliä
- 1 rkl limemehua
- 1 rkl sokeria



Valmistusohjeet

1. Keitä perunat ja kananmunat kypsiksi. Anna jäähtyä ja leikkaa sitten puoliksi.
2. Purista limemehu kulhoon ja lisää sokeri. Sekoita joukkoon kermaviili ja sekoita kaikki kastikkeeksi.
3. Tee kranssi: Annostele kananmunat, perunat, retiisit ja silli tarjoilulautaselle. Lisää marinoitu punasipuli, caviart ja kermaviilikastike. Koristele tillillä.
4. Tarjoile.

