

Laivurin kalaiset kerrosleivät

Resepti: Anne Kiuru

Kuudelle hengelle



TARVITSET

4 kpl Laivurin tummaa vaaka viipaletta (Fazer, pakaste) tai muuta leipää 12 isoa viipaletta
1 pss (100 g) jääsalaattia
2- 3 keitettyä kananmunaa viipaloituna

Kalatahna:

300 g uunissa oliiviöljyssä kypsytettyä ahventa tai särkeä (muruina) jäähtyneenä (katso erillinen ohje)
50 g kevätsipulia tai ruohosipulia hienonnettuna
150 g crème fraichèa (18 %)
1 1/2 dl lehtipersiljaa hienonnettuna
1/2 tl suolaa
1/4 tl jauhettua mustapippuria
1 rkl kuivaa valkoviiniä tai limen mehua
1 tl salviapesto (Pirkka)

TEE NÄIN

Yhdistä tahnan ainekset ja sekoita tasaiseksi massaksi.
Anna makuuntua jääkaapissa n. 30 min.
Levitä tahna kahdelle vaaka viipaleelle. Levitä viipaloituneet kananmunat päälle.
Lisää vielä salaatin lehdet. Lisää loput vaaka viipaleet kanneksi, paina kevyesti.
Jaa molemmat leivät kolmeen samansuuruiseen osaan.
Halutessasi voit vielä leikata palat kolmioksi.