

Löydät meidät myös Instasta!

# RETKIONA



# JOULURETKELLE HALSTERILEIVÄT SAVUKALALLA

Perinteinen joululimppu saa nuotiolla paahdetut halsterileivät maistumaan juhlavilta. Mausteisen ja makean limpun makupariksi sopii hienosti kylmä- tai lämminsavustettu kirjolohi, siika tai rautu. Nämä retkileivät valmistuvat käden käänteessä, joten aikaa jää myös ympäröivän talvisen luonnon aistimiselle.

# TÄYTETYT SAVUKALALEIVÄT

### KAHDELLE:

4 pitkää siivua joululimppua noin 4 siivua savukalaa 4 rkl voita

## DIJON-TILLIAIOLI

1,5 dl maustamatonta majoneesia ⅓ puntti tilliä
1 tl Dijon-kokojyväsinappia
0,5 tl valkosipulijauhetta
ripaus kurkumaa
ripaus chilijauhetta

OHJE: Hienonna tilli. Sekoita kaikki majoneesin ainekset kulhossa hyvin. Nopeuttaaksesi leipien valmistusta nuotiolla voit täyttää ne valmiiksi jo kotona. Levitä Dijon-tilliaioli leipien sisäpinnoille ja lado savukalat tasaisesti kahden pohjapalan päälle. Laita leiville kansipalat ja voitele leivät voilla ulkopinnoilta. Pakkaa tiiviisti eväsrasiaan. Retkellä laita leivät halsterin väliin, nuotion ritilälle tai retkipannulle ja paahda hiilloksen tasaisessa lämmössä niin, että pinta on rapea ja sisus lämmin. Nauti heti.

Lotta & Erika



