

# V A A R I N SAARISTONÄKKILEIPÄ TILLILLÄ & SIPULILLA

*Vaari on purjehtinut monilla maailman merillä ja ylittänyt Atlantin. Matkoiltaan vaari on kerännyt muistoksi monta maukasta reseptiä. Tässä kolme helppoa reseptiä jotka kruunaavat näkkileivän!*



## PAAHTOPAISTI & CURRY

- 100 g Paahtopaastia
- 2 rkl Säilöttyjä vihanneksia
- 3 mm Curry-mausteseosta
- 2 rkl Majoneesia
- 3 rkl Lehtipersiljaa

### **Ohjeet:**

Pilko paahtopaisti. Valuta vesi vihanneksista ja paloitele ne pieniksi. Sekoita kaikki ainesosat keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla. Koristele lehtipersiljalla.

## TONNIKALA & KAPRIS

- 150 g Tonnikalaa vedessä
- 2 rkl Pilkkottua punasipulia
- 1 rkl Kapriksia
- 3 rkl Majoneesia
- ½ Sitruuna
- 1 rkl Hakattua persiljaa tai ruohosipulia

### **Ohjeet:**

Valuta vesi tonnikalasta ja purista sekaan sitruunanpuolikas. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta pippurilla. Koristele persiljalla tai ruohosipulilla.

## GRAAVILOHI & SINAPPI

- 200 g Graavilohta
- 1 rkl Karkeaa sinappia
- 1 rkl Majoneesia
- 1 rkl Crème fraîchea
- ½ Sitruuna
- 1 rkl Hienoksi hakattua tilliä

### **Ohjeet:**

Pilko graavilohi pieniksi paloiksi. Raasta sitruunan kuori ja purista sitruuna. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla. Koristele tillillä.