



Pirkanmaan Keittiömestareiden herkkuleivät

Pirkanmaan Keittiömestarit olivat mukana Tampereen kalamarkkinoilla loppukeväästä 2008. Mestarit valmistivat yleisölle herkullisia Katkarapu- ja kylmäsavulohileipiä, jotka rakennettiin Rollfoodsien viipaleleipien päälle. Tässä ohjeet ruokaisien leipien valmistukseen.



Kylmäsavulohileipä

1 kpl	Rollfoods Iso Ruisvuokaleipä viipale
	Oivariinia
n. 50 g	Salaattisekoitusta
n. 100 g	Kylmäsavulohta
n. 40 g	Sinappimajoneesia
	- majoneesia
	- sinappia
	- sitruunamehua
	- kermaa / cremeä
	- sitruunapippuria

Koristelu

1/2 kpl	Kananmuna
	Sitruunalohko
	Tomaattia
	Tuoretta tilliä

Voitele leipäviipale. Laita salaattisekoitusta päälle. Laita kylmäsavulohiviipaleet päälle ja kruunaa sinappimajoneesilla (n. 2 rkl). Koristele.

Katkarapuleipä

1 kpl	Rollfoods Club Sandwich viipale
	Oivariinia
n. 50 g	Salaattisekoitusta
	<i>Katkarapu-valkosipulitäyte</i>
n. 100 g	Katkarapuja
n. 40 g	Majoneesia
	Valkosipulia murskattuna
	Sitruunamehua
	Sitruunapippuria
	Kermaa / cremeä

Koristelu

1/2 kpl	Kananmuna
	Sitruunalohko
	Tomaattia
	Tuoretta tilliä

Voitele leipäviipale. Laita salaattisekoitusta päälle. Valuta katkaravut hyvin. Sekoita katkarapu-valkosipulimajoneesia ja tarkista maku, ohenna tarvittaessa kermalla. Laita täytettä pikkukauhallinen päälle, yhteensä n. 5 rkl (140 g). Koristele.

