

Pikkuisen paremmat passievät myös retkelle 🍷

Runsaasti Nurmeksen Kalan valmiiksi siivutettua kylmäsavukirjolohta

Kuorittuja ja kylmäsavustettuja Nurmeksen Kalan katkarapuja

Ruisleipää

Margariinia tai voita

Kurkkumajoneesia

Keitettyjä kananmunia

Salaatin lehtiä

Tillinoksia

Suolaa

maustepippuri jauhettu

Vahvaa kahvia tai teetä

Keitä kananmunat ja jäähdytä ne, kuori ja leikkaa siivuiksi ja voitele ruisleivät.

Asettele salaatinlehtiä ruisleivän toiseen päähän ja tee niistä peti reilulle määrälle siivutettua kylmäsavukirjolohta.

Voileivän toiseen päähän asettele siivutettua kananmunaa, mausta ne suolalla.

Laita kylmäsavun ja kananmunan ympärille ja keskelle runsaasti kurkkumajoneesia ja katkarapuja.

Ripaus maustepippuria päälle ja koristeeksi leivälle lopuksi tillin silppua ja oksia.

Voi olla, että tulilla vastapäätä istuvalla herahtaa vesi kielelle, no jaettu ilo on paras ilo. 😊

Menestystä jahtiin ja mukavaa retkeä t. Nurmeksen Kala