

## **Ruokaisa salaatti lämminsavustetusta kirjolohifilee tuplasta**

300-400 g Nurmeksen Kalan lämminsavustettua mehevää kirjolohifilee tuplaa.

1 kpl tuorekurkku

1 kpl punasipuli

1 pss. jäävuorisalaattia

1 prk vihreitä oliiveja

1 prk ananaspaloja

### **Valmistus**

Huuhtele kurkku, kuori ja paloittele sopiviksi kuutioiksi.

Kuori ja siivuta punasipuli ohuiksi renkaiksi.

Revi jäävuorisalaatti annoskokoisiksi paloiksi.

Valuta oliivit ja ananaspalat kuiviksi.

Laita ainesosat kulhoon ja sekoita keskenään.

Lisää joukkoon paloitteltu nahaton lämminsavufilee ja nostele varoen.

Lisäkkeenä esim. patonkia ja tuorejuustoa.

### **Ja ei kun syömään**