



Katkarapuleipä

20 annosta

1 kg Patu katkarapuja 350-500
Patu vaaleita pystyviipaleita paahdettuna
100 g hienonnettua ruohosipulia, pakaste
0,5 dl limen mehua
hienoksi raastettua limen kuorta
20 g piparjuuritahnaa
800 g Arla Pro Turkki-laista jogurttia 10 %
laktoositon
400 g Patu Laktoositon täysmajoneesia
60 g Knorr kylmäsuurustetta
6 tippaa tabascoa

Sulata ravut GN-pakissa ja valuta huolellisesti. Ota sulamisesta tullut liemi talteen. Mausta liemi limen mehulla, piparjuuritahnalla ja tabascolla. Sekoita huolellisesti kylmäsuuruste liemeen. Liemen pitää olla kylmää, max. 8 °C.

Yhdistä ravut, jogurtti, majoneesi, ruohosipuli ja liemi ja sekoita huolellisesti. Laita kylmään tekeytymään vähintään tunniksi. Tarkista maku! Tarjoile paahdetun leivän päällä tai uuniperunan täytteenä. Koristele annos ennen tarjoilua ruohosipulilla ja limellä.



Kylmien vesien
norjalaisista
katkaravuista!

Vinkkejä!

- Ota katkarapujen erittäin maukas sulamisliemi käyttöön
- Hävikki arvokkaassa katkaravussa on näin käytettynä 0 %
- Kevyempi vaihtoehto ranskan-kermalle ja majoneesille
- Yllätä klassikon raikkaalla twistillä!