

# parhaat kaverit



## Kuningasravulla täytetyt kurkkurenkaat

- 1 iso kurkku
- 200 g kuningasravun lihaa
- 4 ruokalusikkaa majoneesia
- 1 ½ teelusikkaa hienoksi hakattua sipulia
- 1 iso hyppysellinen suolaa
- ½ tl sokeria
- 5 tippaa tabascoa

Leikkaa kurkusta päät pois ja jaa poikki kolmeen osaan. Poista siemenet sisältä niin että saat aikaan mahdollisimman ison kolon. Sekoita ravunliha, majoneesi, sipuli, suola, sokeri ja tabasco. Täytä kurkut.

Kääri kurkku muovikelmuun ja jäädytä jääkapissa, jolloin täytteestä saadaan kovempaa. Leikkaa sitten kurkku reilun sentin paksuisiksi renkaiksi. Tarjoa alkupalana tai grillatun kalan lisukkeena.



## LIBAIO CHARDONNAY

Tuoksussa voi erottaa vihreiden omenoiden ja sitruunan aromeja. Viinin kuivassa ja täyteläisessä maussa tuntuu sitrushedelmien ja kuivien pähkinöiden maanläheisiä sävyjä.

Hinta 8,99 €, Alkon nro 008212



ALTIA  
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510  
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18