

## TUULIHATTURULLA KINKKU - LOHI - TÄYTTEELLÄ

125 g voita  
2,5 dl vehnä jauhoja  
5 dl vettä  
½ tl leivinjauhetta  
3 kananmunaa

### TÄYTE:

1 pkt (150-200g) lohisiivuja / tai kinkku(suikaleita?)  
1 dl vispikermaa  
1 rasia (150-200g) ruohosipulituorejuustoa  
½ dl hienonnettua tilliä  
½ dl hienonnettua ruohosipulia  
suolaa, mustapippuria

Sulata voi paksupohjaisessa kattilassa. Lisää vehnä jauhot kattilaan samalla sekoittaen sähkövatkaimella.

Lisää vesi ja kuumenna seosta edelleen koko ajan vatkatun, kunnes se irtoaa kattilan reunoista.

Ota kattila liedeltä, sekoita joukkoon leivinjauhe ja anna seoksen hieman jäähtyä.

Vatkaa lopuksi joukkoon kananmunat yksitellen.

Levitä seos tasaisesti uunipellille voidellun leivinpaperin päälle. Paista 225-asteisen uunin keskitasolla n. 25 min. kunnes pinta on saanut kauniin värin. Kumoa hieman jäähtynyt tuulihattulevy voipaperin päälle jäähtymään.

Hienonna lohi (kinkku). Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita kaikki täytteen ainekset keskenään ja levitä täyte tasaisesti tuulihattulevyn päälle.

Kääri rullalle kääretortun tapaan ja laita rulla vetäytymään jääkaappiin (mielellään seuraavaan päivään). Viipaloi kylmä rulla sopiviksi annospaloiksi.

Pirkka-lehden reseptin pohjalta muokattu

[http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko\\_paistokset.shtml#3.](http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_paistokset.shtml#3)