

## Muut leipäset

Leipäsissä oli pohjana viipaloitua runsaskuituista paahtoleipää. Viipaleet oli leikattu neljään osaan. Osa oli sen jälkeen laitettu leivinpaperilla päällystetylle uunipellille, voideltu kevyesti oliiviöljyllä ja paahdettu n. 6 min. 200 asteisessa uunissa.

Paahtamattomat tai jäähtyneet leivät oli päällystetty jollain seuraavista:

## Artisokkaseos leivälle

- purkki säilöttyä artisokkaa
- 3 rkl majoneesia
- 150 g ranskankermaa
- 1 rkl sitruunamehua
- ¼ tl chilijauhetta
- 1 pieni punasipuli
- 1 dl hienonnettua basilikaa
- puolikas avokadoa

Pilko valutetut artisokan palat pienemmiksi, hienonna avokadon sisus haarukalla ja pieni sipuli. Sekoita majoneesi, ranskankerma, sitruunamehu, chilijauhe, sipulisilppu sekä basilika. Lisää avokado ja artisokan palat ja sekoita. Nostelee seosta paahdettujen leipäviipaleiden päälle. Koristele halutessasi basilikalla. Seokseen sopii basilikan sijaan myös tilli tai persilja.

## Tonnikalamajoneesi

- purkki tonnikalaa. Näyttelyssä käytettiin veteen säilöttyä.
- vajaa 1 dl majoneesia
- 2 rkl ranskankermaa
- hiven mustapippuria
- tilliä koristeeksi

Hienonna tonnikala kulhossa. Lisää kulhoon majoneesi, ranskankerma ja pippuri. Sekoita. Levitä leipäisille ja koristele tillinoksilla.

## Sinihomejuusto

- 170 g Aurajuustoa
- vajaa 1 dl kuohukermaa
- hiven mustapippuria
- viinirypäleitä koristeeksi

Puolita viinirypäleet. Hienonna homejuusto haarukalla kulhossa. Lisää joukkoon vähitellen kermaa koko ajan sekoittaen. Kun seos on paksuhkoa, mutta helposti käsiteltävää, laita siitä kahden lusikan avulla nokareita leipäisille. Koristele leipäset viinirypäleiden puolikkailla.