



Chili-tomaattisilakat

Aineet: 500 g silakkafileitä
suolaa
Tomaattikastike:
1/2 dl viinietikkaa
1/2 dl öljyä
1 1/2 dl tomaattimurskaa
1/2 dl chili-ketshuppia
1 tl timjamia
2 rkl soijakastiketta
1/2 tl rouhittua mustapippuria

Valmistus: Ripottele silakkafileille suolaa, kääri ne rullalle ja lado ne laakeaan uunivuokaan. Sekoita kastikkeen ainekset ja kaada se kalarullien päälle. Kypsennä uunissa 200 asteessa n. 30-40 minuuttia. Maistuvat sekä kuumina että kylminä esim. perunoiden ja leivän kanssa.

www.superkokki.com