



Hapankorppusilakoita ja kirjolohikastiketta

- Aineet: Hapankorppusilakat
480 g perattuja kokonaisia silakoita
4 keltuaista
1 dl kuohukermaa
suola, valkopippuria
hienoksi jauhettuja hapankorppuja
voita
Kirjolohenmätikastike
1 dl kermaviiliä
1/2 dl smetanaa
40 g kirjolohen mätiä
valkopippuria, hunajaa, valkoviinietikkaa
Sekoita kermaviili ja smetana keskenään. Lisää mäti ja mausta.
- Valmistus: Kuivaa silakat ja marinoi keltuais-kermaseoksessa n. 1/2 tuntia. Valuta ja leivitä hyvin hapankorpuista valmistetussa jauheessa, joka on maustettu suolalla ja valkopippurilla. Paista melko kuumalla pannulla runsaassa voissa kauniin ruskeiksi ja rapeiksi.