



Sillijäädye

Aineet: 4-5 matjessillifileetä
½ l vaahdotettua kermaa
1 dl kuivaa valkoviiniä
½dl vodkaa
½dl sokeria
2 rkl hienonnettua tilliä tai ruohosipulia
jauhettua valkopippuria

Valmistus: Leikkaa sillifileet pikkusormenpään kokoisiksi kuutioiksi. Sekoita kaikki keskenään ja kaada seos leipä- tai annosvuokaan. Jäädytä pakastimessa
1 vuorokausi.
Tarjoa keitetyn perunan ja happaman ruisleivän kanssa.
Olut tai kivennäisvesi ja huurteinen votkaryyppy kruunaavat erikoisen makuelämyksen.

www.superkokki.com