



Hunajaiset rosépippurisilakat

Aineet: 500 g silakkafileitä

Marinadi:

100 g hunajaa

½ tl suolaa

Mausteliemi:

1 dl etikkaa

1 dl vettä

pala purjoa

riipaus suolaa

tilliä

ruohosipulia

1 porkkana

rouhittua rosépippuria maun mukaan

Valmistus: 1. Asettele fileet kulhoon kerroksittain hunajan ja suolan kanssa.

2. Anna marinoitua kylmässä muutama tunti.

3. Sekoita etikka, vesi, suikaloitu purjo, hienonnettu tilli ja ruohosipuli sekä suikaloitu porkkana ja pippuri keskenään.

4. Kaada kulhoon fileiden päälle.

5. Säilytä kylmässä peitettynä seuraavaan päivään.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.