



## Sinappisilakat

Aineet: 500 g silakkafileitä  
Liuotusliemi:  
5 dl vettä  
1 dl etikkaa  
1 rkl suolaa  
1 rkl sokeria  
Kastike:  
1 dl voimakasta sinappia  
2-3 rkl sokeria  
1 tl suolaa  
1 tl rouhittua valkopippuria  
1 rkl etikkaa  
1½ dl öljyä  
½ silputtua tilliä

Valmistus: Liuota fileitä yli yön etikkavedessä kunnes ne ovat kokonaan valkoisia.

Halkaise fileet halutessasi saksilla ja valuta hyvin. Kuivaa fileet talouspaperilla painelemalla.

Valmista kastike sekoittamalla muut ainekset, paitsi öljy ja tilli. Lisää öljy kastikkeeseen ohuena nauhana koko ajan sekoittaen, jotta syntyy tasainen kastike.

Lisää tilli ja anna fileiden maustua kastikkeessa 1-2 vuorokautta.