



Beum bhan - friteerattua silliä kermatomaattikastikkeessa

Aineet: 1 kevytsuolattu silli tai muu saman kokoinen kala
1 tl sinappijauhetta
puolikkaan sitruunan mehu
öljyä uppopaistamiseen
Kastike:
4 kpl tomaatteja silputtuna
100 g kuohukermaa
peukalonpään verran inkivääriä
2 kynttä valkosipulia
1 tl jauhettua kuminaa
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus: Liota silli kunnolla, vaikka paketti väittäisikin sitä käyttövalmiiksi. Kieiritä sinappijauheessa. Uppopaista öljyssä.

Kastike:

Pane kaikki ainekset pannuun ja keitele pienellä lämmöllä noin 20 minuuttia. Kaada valmis kastike kalan ympärille.