



Currysilli

Aineet: 4 kevytsuolattua
sillifileetä
Kastike
1 dl kevytmajoneesia
1 dl kevytkermaviiliä
1 omena
1/2-1 dl hienonnettua purjoa
2 tl currya
2-3 tl sokeria
riipaus mustapippuria
1 tl omenaviinietikkaa
Pinnalle
1 dl hienonnettua tilliä

Valmistus: Liota sillifileitä 2-3 tuntia kylmässä vedessä. Leikkaa huuhdotut, valutetut sillifileet noin 1 cm:n levyisiksi viipaleiksi. Lado viipaleet pieneen laakeaan tarjoilukulhoon yhteen kerrokseen.

Raasta tai kuutioi kuorittu omena. Hienonna halkaistu, huuhdottu purjopala. Sekoita karkea omenaraaste ja purjosilppu majoneesin ja kermaviilin kanssa. Mausta kastike currylla, sokerilla, mustapippurilla ja omenaviinietikalla. Levitä kastike sillipalojen päälle ja anna maustua kylmässä muutama tunti tai yön yli seuraavaan päivään. Hienonna pinnalle runsaasti