



Kylmäsavunieriätartar ja korianterisilakat

Aineet: Tartar:
200 g kylmäsavustettua nieriäfileetä
200 g Pohjanmeren lohta
1 salottisipuli
mietoa tuoretta chiliä
tilliä
1/2 limetin mehu
4 rkl oliiviöljyä
valkopippuria
Silakat:
200 g nahattomia
silakkafileitä
3 dl vettä
4/5 dl väkiviinaetikkaa
1 tl hienoa merisuolaa
Kastike:
2/5 dl majoneesia
4/5 dl smetanaa
1 tl Dijon-sinappia
1/2 valkosipulinkynsi
1/5 nippua tilliä
1/5 nippua persiljaa
1/5 nippua korianteria
1 rkl valkoista balsamietikkaa
suolaa
valkopippuria

Valmistus: Tartar:

1. Leikkaa nieriä ja lohi pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipuli, chili ja tilli.
2. Lisää limetinmehu ja oliiviöljy.
3. Sekoita kaikki aineet ja viimeistele pippurilla myllystä. Anna maustua kaksi tuntia ennen tarjoilua.

Silakat:

1. Sekoita vesi, etikka ja suola. Pane silakkafileet liemeen ja anna kypsyä 2-3 tuntia. Pidä kylmässä ja sekoita välillä kevyesti.
2. Valuta ja kuivaa kypsät fileet hyvin.
3. Valmista kastike: Hienonna valkosipulinkynsi ja yrtit. Sekoita majoneesi, smetana, sinappi ja yrttiseos.
4. Lisää valkopippuria myllystä ja sekoita hyvin kuivattujen silakoiden joukkoon. Anna maustua yön yli viileässä.