



Tomaattisilakat

Aineet: 600 g silakkafileitä
suolaa
mustapippuria
silputtua tilliä
4 tomaattia
100 g sinihomejuustoa

Valmistus: 1. Aseta silakkafileet työlaudalle nahkapuoli alaspäin. Sirottele kaloille kevyesti suolaa ja pippuria.
2. Taita fileet kalan muotoon ja aseta vieretysten voideltuun vuokaan. Sirottele vielä kevyesti suolaa ja pippuria. Muista, että juusto on suolaista.
3. Viipaloi tomaatit ja asettele ne silakoiden päälle. Pane vuoka 200-asteiseen uuniin ja kypsennä 20 minuuttia.
4. Levitä pinnalle murennettu tai viipaloitu juusto ja kypsennä vielä 10 minuuttia. Anna ruuan vetäytyä. Se maistuu paremmalta hiukan jäähtyneenä.

www.superkokki.com