



Basilikasilakat

Aineet: 1 kg silakoita tai 600 g silakkafileitä

Päälle:

1 tlk (400 g) basilikalla maustettua tomaattikastiketta

1 sipuli

2-4 valkosipulinkynttä

1/2 tl mustapippurirouhetta

1 rkl voita tai oliiviöljyä

Koristeluun:

salaattisipulia

Valmistus: Voitele laakea uunivuoka. Kaada kastike kattilaan ja lisää siihen kuorittu ja lohkottu sipuli, kuoritut ja viipaloidut valkosipulinkyntset, mustapippuri ja voi. Keitä kastiketta miedolla lämmöllä kunnes sipulit pehmenevät. Perkaa silakat ruodottomiksi fileiksi ja lado kahtia taiteltuna vuokaan vieri viereen. Kuumenna 175 asteeseen. Maista kastiketta, jos se on mielestäsi hapanta, lisää aavistus sokeria. Kaada kastike sitten kalojen päälle ja kypsennä uunissa 30-40 minuuttia.

Tarjoja silakat kuumina tai kylminä. Lisäkkeeksi sopii vaikkapa

keitetty kaali, keitetyt perunat ja salaatti.