



Piparjuurisilli

Aineet: 3 sillifilettä
1-2 rkl kotimaista
hunajaa (juoksevaa)
2 dl ranskankermaa
1 rkl piparjuuriraastetta
1 tl mustapippuria
1-2 dl tillisilppua

Valmistus: Leikkaa sillifileet paloiksi. Mausta ranskankerma piparjuurella, hunajalla ja pippurilla. Laita kulhon pohjalle tillisilppua. Levitä sillin palat sen päälle. Sitten muut mausteet ja lopuksi ranskankerma. Sulje astia ja anna vetäytyä jääkaapissa seuraavaan päivään.

www.superkokki.com