



Rakuunasilakat

Aineet: 500 g silakkafileitä
Liuotusliemi:
5 dl vettä
1 dl etikkaa
1 rkl suolaa
1 rkl sokeria
Kastike:
1 dl majoneesia
2 dl kermaviiliä
1-2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
rouhittua valkopippuria
1 tl rakuunaa
½ sitruunan mehu

Valmistus: Liuota fileitä yli yön etikkavedessä kunnes ne ovat kokonaan valkoisia. Halkaise fileet halutessasi saksilla ja valuta hyvin. Kuivaa fileet talouspaperilla painelemalla. Sekoita maustekastikkeen ainekset ja anna fileiden maustua siinä 1-2 vrk. Tarjoa voileipäpöydässä tai keitettyjen tai uuniperunoiden kera. Rakuunasilakat säilyvät kylmässä noin viikon.

www.superkokki.com