



Balsamico-silakat

Aineet: 400 g silakkafileitä
Liemi:
1-2 rkl balsamietikkaa
1 rkl valko- tai punaviinietikkaa tai sitruunamehua
1 dl kuivaa valkoviiniä
1/2 tl suolaa
(1 valkosipulin kynsi)
1 tl murskattua valko- tai mustapippuria
1/2 dl ruokaöljyä
pari teelusikallista kylmää vettä

Valmistus: Irrota fileistä nahat.

Sekoita liemi ja tarkista maku.

Vatkaa ainekset sekaisin tehokkaasti ja lisää lopuksi vesi.

Sekoita kastike silakkafileiden joukkoon ja anna maustua viileässä pari tuntia tai pitempään.