Graavit silakat

Aineet:
500g silakkafileitä
1 l vettä
1 1/2 rkl suolaa
Sinappikastike:
1 rkl sinappia
1 dl ruokaöljyä
3 rkl sokeria
1/2 rkl suolaa
1/2 tl rouhittuja valkopippureita
3 rkl viinietikkaa
1/2 dl vettä
runsaasti hienonnettua tilliä, tuoretta tai pakastettua

Valmistus:
Irrota silakkafileistä nahka. Sekoita etikkaliemi ja kaada se fileille.

Pidä silakoita siinä vähintään pari tuntia, mielellään puoli vuorokautta.

Valmista sinappikastike. Vatkaa sinappi ja etikka sekaisin. Lisää öljy ohuena nauhana, sitten mausteet ja vesi. Jotta kastikkeesta tulee sileää, kastike on parasta vatkata sähkövatkaimella.

Valuta silakkafileet hyvin. Pane ne, kastike ja hienonnettu tilli kerroksittain sopivaan astiaan. Anna silakoiden maustua kastikkeessa neljä vuorokautta. Säilytä kylmässä.

Tarjoa silakat uuni- tai keitettyjen perunoiden sekä hapanleivän kanssa.