InkiväärisilakatInkiväärisilakatInkiväärisilakat

Aineet:
500 g silakkafileitä
Etikkaliemi:
4 dl vettä
1 dl väkiviinaetikkaa
1/2 rkl suolaa
Marinadi:
2 dl vettä
1 dl sokeria
1 kanelitanko
10 neilikkaa
1/2 tl rosèpippureita
pala tuoretta inkivääriä
1 dl omenaviinietikkaa
Tölkkiin lisäksi:
1-2 porkkanaa
1 punasipuli

Valmistus:
Sekoita etikkaliemen ainekset. Leikkaa silakkafileistä saksilla selkäevät pois ja pane silakkafileet etikkaliemeen. Anna marinoitua yön yli seuraavaan päivään. Kuori inkivääri ja leikkaa ohuita viipaleita perunankuorimaveitsellä. Mittaa kattilaan vesi, sokeri ja mausteet. Kuumenna kiehuvaksi ja hauduta muutama minuutti kannen alla. Anna marinadin jäähtyä ja sekoita joukkoon omenaviinietikka. Poista kanelitanko.

Kuori porkkana ja punasipuli. Leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Valuta silakkafileet, kääri rulliksi ja lado lasitölkkiin kerroksittain porkkana- ja punasipuliviipaleiden kanssa. Kaada päälle täysin jäähtynyt marinadi mausteineen. Anna maustua kylmässä 1-2 päivää. Inkiväärisilakat säilyvät jääkaapissa 1-2 viikkoa.