Välimeren silakat

Aineet:
500 g silakkafileitä
6-8 aurinkokuivattua tomaattia öljyssä
1/2 tl suolaa
1/4 tl jauhettua valkopippuria
1 tl kuivattua basilikaa tai
2 rkl tuoretta basilikaa silppuna
Pinnalle:
1/2 dl tomaattien öljyä
4-5 valkosipulin kynttä
1 rkl (valko)viinietikkaa
1 tl kuivattua basilikaa tai
1 rkl tuoretta basilikaa silppuna
1/4 tl mustapippurirouhetta
1 rkl tomaattipyreetä

Valmistus:

1. Levitä silakkafileet työlaudalle nahkapuoli ylös- tai alaspäin. Sekoita suola, pippuri ja basilika ja ripottele seos fileille.

2. Leikkaa kuivatut tomaatit poikittain ohuiksi suikaleiksi ja jaa suikaleet fileille. Kääri fileet rullille ja nosta rullat uunivuokaan pystyyn.

3. Sekoita kuorrutusaineet ja lusikoi seos silakkarullille. Jos tomaattisuikaleita jäi, silppua ne kuorrutuksen joukkoon.

4. Kypsennä rullia 200 asteessa uunissa 20-30 minuuttia. Tarjoa silakkarullat kuumina tai kylminä jauhoisten, keitettyjen perunoiden tai ruisleivän kanssa.