

SORSAPUISTON SILAKAT / SINAPPISILAKAT

Alun perin ruotsalaisen ohjeen on tamperelaisen Sorsapuiston Grillin toimitusjohtaja Anna-Liisa Pellas muokannut oman ravintolansa erikoisherkuksi.

1 kg tuoreita silakoita tai 500 g valmiita fileitä

etikkaliemi:

3 rkl Rajamäen etikkaa

1 rkl suolaa

½ litraa vettä

sinappikastike:

1 – 3 rkl mietoa sinappia

1 dl öljyä

3 rkl sokeria

½ rkl suolaa

½ tl rouhittua valkopippuria

3 rkl viinietikkaa

½ dl vettä

runsaasti tilliä

Pane silakkafileet astiaan ja kaada päälle etikkaliemi. Etikkaa voi halutessa käyttää runsaamminkin. Anna kalojen liota etikkavedessä kaksi tuntia.

Valuta kalafileet.

Valmista sinappikastike. Minä teen sen niin, että panen kaikki aineet kapeaan, korkeahkoon astiaan (en vielä tilliä) ja surautan sauvasekoittajalla ne sekaisin. Panen sauvasekoittajan astian pohjaan ja nostan hitaasti ylöspäin.

Lado silakkafileet tarjoiluastiaan ja ripottele väliin runsaasti tilliä. Kaada sinappikastike päälle.

Liikuttele kaloja hieman, että kastike pääsee joka puolelle.

Anna kalojen maustua vähintään 4 vuorokautta. Kalat säilyvät reilun viikon.