

MÄTISILAKAT

300 G silakkafileitä

Marinadi

2 ½ dl. vettä

½ dl väkiviinaetikkaa

Kastike

120 g cremefraichea

100 g kermaviiliä

3 rkl tilliä / ruohosipulia

50 g mätiä

1 rkl sokeria

1 tl valkoviinietikkaa

¾ tl suolaa

¼ tl mustapippuria

-sekoita kulhossa vesi ja väkiviinaetikka

-poista fileistä nahka ja upota kalat etikkaliemeen

-anna marinoitua jääkaapissa noin 4 tuntia

-sekoita toisessa kulhossa kastikkeen aineet

-valuta fileet hyvin marinadista esim. siivilässä

-lado fileet puhtaaseen kannelliseen purkkiin kerroksittain kastikkeen kanssa.

-käännä kansi kiinni ja kääntele purkkia jotta kaikki fileet uivat varmasti kastikkeessa

-anna maustua jääkaapissa vuorokausi