

SILAKKA

- pieni kala, suuri herkku





Rapumaiset tomaattisilakat

10–12 annosta noutopöydässä

- ▶ 600 g silakkafileitä
- ▶ 1–2 tl suolaa
- ▶ mustapippuria myllystä
- ▶ 1 ½–2 dl hienonnettua tilliä
- ▶ noin 3 dl tomaattimehua
- ▶ (2–3 valkosipulinkynttä)

Ripottele uunivuon pohjalle noin puolet tillisilpusta. Mausta silakkafileet suolalla ja pippurilla ja kietaise ne rullalle lihapuoli ulospäin ja lado vuokaan. Ripottele joukkoon loput tillistä. Kaada päälle tomaattimehu. Ravistele lientä silakkarullien väliin. Jos olet valkosipulin ystävä, puserra kynnet tomaattimehun joukkoon.

Kypsennä 200 asteessa puolisen tuntia. Anna silakoiden vetäytyä ja maustua kylmässä seuraavaan päivään. Voit valmistaa silakat 2–3 päivääkin ennen juhlia, kunhan jäähdytät ne nopeasti ja säilytät kylmässä (0–+3 astetta). Rapumaiset tomaattisilakkarullat ovat kylmänä herkullista tarjottavaa juhlien noutopöydässä tai vaikkapa ruusleivän päällä.



Mehevät silakkapihvit uunissa

4 annosta

- ▶ 600 g silakkafileitä
- ▶ 1 tl suolaa
- ▶ vähän musta- tai valkopippuria myllystä
- ▶ noin 150 g maustettua tuorejuustoa tai vastaavaa
- ▶ tuoretta tai kuivattua yrttiä (esim. tilliä, persiljaa, basilikaa)

Peitä uunipelti leivinpaperilla. Mausta silakkafileet suolalla ja pippurilla ja lado puolet niistä leivinpaperille. Nosta fileille nokare tuorejuustoa ja ripottele päälle valitsemasi tuorejuuston makuun sopivaa yrttiä. Nosta sopivankokoiset fileet pariaksi päälle ja paina kevyesti, niin juusto leviää. Kypsennä 200 asteessa 10–15 minuuttia. Tarjoa perunamuusin ja kasvien kera.

Silakkapihvit muuntuvat maultaan moneksi täytteestä ja paistotavasta riippuen. Uunissa pihvit kypsyvät helposti, nopeasti ja ilman käryä. Ruisjauhoissa kiepsauttaen ja pannulla paistaen pinnasta tulee herkullisen rapea.

Silakkakukkokset

18 kpl

- ▶ 1 pkt (500 g) pakastettua ruistaikinaa
- ▶ 1 prk aurinkokuivattuja tomaatteja
- ▶ 500 g pieniä silakoita fileenä
- ▶ 0,5 tl suolaa
- ▶ 0,25 tl rouhittua musta- tai valkopippuria
- ▶ 100 g juustoraastetta (miel. voimakkaan makuista)
- ▶ tillisilppua
- ▶ tuoretta timjama



Sulata pakastetaina pakkauksen ohjeen mukaan. Suikaloi öljystä valutetut aurinkotomaatit. Levitä silakkafileet työlaudalle ja ripottele niille suola ja pippuri. Laita jokaiselle fileelle muutama suikale tomaattia, hiukan juustoraastetta ja tilliä sekä muutama lehti timjama. Käännä fileet takaisin kalan muotoon. Kaaviloi sulanut taikinal levy yksi kerrallaan noin 30 x 30 cm:n levyksi ja leikkaa 9 neliöön. Älä kaaviloi taikinaa liian ohueksi, ettei se repeile työskennellessä. Nosta jokaiselle neliölle pari silakkaa.

Sivele neliön reunat vedellä ja sulje neliöt taivuttamalla ne ensin kolmioiksi. Nipistele reunat kiinni. Laita kolmiot pellille niin, että sauma jää alle ja taita kolmion kärki vielä hiukan, etteivät ne pala. Voit jättää kukkokset myös kolmioiksi. Sivele pinta vedellä ja paista 200 asteessa noin 30 minuuttia, kunnes kukkosten pinta ja pohja on saanut hiukan väriä.

Vinkki!

Silakkapihvit maistuvat kylminäkin, joten niitä kannattaa tehdä isompi annos kerrallaan.

Silakkaseljanka

- ▶ 300 g silakkafileitä
- ▶ 2 porkkanaa
- ▶ 1 pieni fenkoli
- ▶ 15 sentin pala purjoa
- ▶ 2 rkl öljyä
- ▶ 1 l vettä
- ▶ 2 kalaliemikuutiota
- ▶ 2 rkl tomaattipyreetä
- ▶ 2 laakerinlehteä
- ▶ 2 valkosipulinkynttä
- ▶ 2 rkl tuoretta timjamaia
- ▶ 1 tl kokonaisia mustapippureita
- ▶ 1 dl vihreitä oliiveja
- ▶ 1 herkkukurkku

lisäksi: smetanaa tai ranskankermaa

Kuori ja suikaloi porkkanat. Paloittele fenkoli ja viipaloi allaistuu, huuhdeltu purjo. Kuullota kasviksia öljytilkassa kattilassa hetken aikaa. Lisää kalaliemi sekä tomaattipyree ja muut mausteet.

Anna hautua miedolla lämmöllä 10 min ja lisää sitten paloitetut silakkafileet sekä oliivit ja kuutioitu kurkku. Kala kypsyy parissa minuutissa.

Tarjoa keiton kera ranskan-kermaa tai smetanaa ja hyvää tuoretta leipää.



Lisää reseptejä ja tietoa kalasta osoitteessa

www.prokala.fi



EU INVESTOI
KESTÄVÄÄN KALATALOUTEEN