

Grillattua varhaisperunaa, silliä ja raparperikastiketta

(neljälle)

Grillattua varhaisperunaa

300 g kypsiä varhaisperunoita

tilkka rypsiöljyä

suolaa

Raparpericoncasse-kastike

1 raparperinvarsi (150 g)

½ salottisipuli

1 valkosipulinkynsi

1,25 dl rypsiöljyä

1½ rkl sokeria

n. 1 tl suolaa

2 rkl valkoviinietikkaa

Silli

2 matjessillifileetä

Koristeeksi

tilliä

1. Valmista ensin kastike. Leikkaa raparperinvarsi ja sipulit todella hienoksi. Laita silputut ainekset kattilaan öljyn, suolan ja sokerin kanssa. Kuullota kypsäksi miedolla lämmöllä. Lisää valkoviinietikka lopuksi.
2. Laita kypsät varhaisperunat kulhoon, kaada päälle tilkka rypsiöljyä ja mausta suolalla. Grillaa perunoihin hyvä väri. Leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi.
3. Leikkaa sillifileet paloiksi. Kokoa annos laittamalla lautasille ensin perunaviipaleet, sitten sillipalat ja viimeistele annos raparpericoncassella, koristele tillillä.