



PERINTEINEN MAUSTESILLI

VALMISTUSAIKA: 15 MINUUTTIA

JÄÄHDYTYS-AIKA: 1 TUNTI

AINEKSET

- 4 rl kasviöljyä
- 200 g tomaattipyreetä
- 200 g hienoa sokeria
- 80 ml vettä
- 120 ml vaalea etikkaa
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl kuivattua tilliä
- 1/4 tl mustapippurirouhetta
- 4 silliä ruodittuna ja kuutioituna

VALMISTUS

1. Kaada öljy isokokoiseen iCook-pannuun ja kuumenna keskilämmöllä.
2. Lisää tomaattipyree ja kiehauta välillä sekoittaen. Laske lämpötila alhaiseksi ja sekoita joukkoon sokeri.
3. Keitä, kunnes sokeri on imeytynyt. Siirrä sitten pannu pois kuumalta levyltä. Sekoita joukkoon vesi, etikkaa, suola, tilli ja pippuri.
4. Laita sillikuutiot suureen suljettavaan lasipurkkiin. Kaada tomaattikastike sillien päälle.
5. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja sulje purkki tiiviisti. Säilytä jääkaapissa yhden päivän ajan ennen tarjoilua.