

Pácolt hering, paradicsomos szószban

Hozzávalók: 2 üveg hagymás vagy már ecetes pácolt hering, 1 üveg Bio paradicsomszósz, 1 csipetnyi Bio kakukkfű, 1 csipetnyi Bio citromsó, 1 csipetnyi Bio darált bors, (ezeket a termékeket a földszinti Bio shopban és a Svéd finomságok boltjában megvásárolhatod), 1 evőkanál vaj, 1 csokor friss kapor, só, fél citrom leve, darált bors, fél kg főtt apróburgonya.



Öntsd egy szűrőedénybe a heringet, majd várj vele, míg a szósz teljesen lecsepeg róla. Egy nagy serpenyőben forrósítsd fel a vajat, tedd bele a megfőzött apró szemű burgonyát. Közepes lángon pirítsd meg, majd szórd rá az összevágott kaprot, forrósítsd jól össze, majd öntsd rá a paradicsomszószt. Forrald jól össze, darálj rá borsot, ha szükséges ízesítsd sóval és citromlével. Tálalás előtt melegítsd bele a leszűrt heringet. Vigyázz főzni nem szabad, mert szétesik a hal.

Ezt az ételt elkészítheted snidlinges, curry-s, tormás, kapros, mustáros és kaviáros mártásban eltett heringgel is. Ezeket a földszinti kávézóban vásárolhatod meg.

A burgonyát összekeverheted még snidlinggel, petrezselyem zöldjével vagy akár kerti zsázsával is.