



Senapssill

Ingredienser

2 burkar matjessill eller avrunnen löksill i bitar

Sås

4 msk senap

4 msk skånsk senap

2 msk vitvinsvinäger

2 msk olja

4 msk Dansukker Ljus Sirap

1 dl finhackad dill

Blanda samman senap, skånsk senap, vitvinsvinäger, olja, **sirap** och dill till såsen. Håll lagen av sillen och spola den i kallt vatten. Låt rinna av väl innan den blandas i såsen. Låt sillen stå i kylskåp över natten för att få den rätta senapssmaken.

Skärgårdssill

Ingredienser

2 burkar matjessill eller avrunnen löksill i bitar

Sås

1 dl röd stenbitsrom

5 dl majonnäs

5 dl crème fraîche

2 st rödlökar,

1 dl hackad dill

1 dl gräslök, salt & peppar

1 msk Dansukker strösocker

Blanda stenbitsrom, majonnäs och crème fraîche i en skål. Finhacka lök, dill och gräslök. Rör ner detta i skålen. Ha i den redan inlagda sillen och smaka av med

salt, peppar och socker. Låt stå minst ett dygn i kylan innan den äts.

Julegott.se

matvänner ab

Dan
Sukker