



Foto: Agneta Thorsèn

Bacon och pepparotssill

Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé, (540 g)
1 st	bacon, (140 g)
1 dl	crème fraiche
2 msk	majonnäs
2 msk	pepparrot, riven
1 tsk	honung, flytande
0,5 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Bacon och sill, en lyckad kombination med sting av pepparrot.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt den rinna av i en sil.
2. Skär baconet i små bitar och knaperstek i en torr panna. Låt rinna av och kallna på hushållspapper.
3. Blanda ihop crème fraiche, majonnäs, pepparrot, honung och peppar. Vänd i sillen och baconet, spara lite till garnering.
4. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Strö över det sparade baconet före servering. Sillen är hållbar ca 1 vecka i kyl.