



Foto: Charlie Drevstam

Currysill med äpple och friterad lök

Ingredienser 8 pers på buffé

1 st	sats inlagd sill
2 msk	rött äpple, fintärnat
2 msk	gul lök, finhackad
3 msk	rapsolja
1 tsk	curry
1 msk	äppeljuice, koncentrerad
1 tsk	vitvinsvinäger
1 dl	majonnäs
0,5 dl	gräddfil
1 krm	salt

Garnering

1 st	gul lök, liten
3 dl	rapsolja
1 msk	gräslök, hackad

Tillagning

Nyfriterad lök är förstås godast, men rostad lök går också bra.

1. Fräs lök och äpple i oljan tillsammans med curry ca 1 minut på hög värme.
2. Tillsätt äppeljuice och vinäger och ta kastrullen av värmen. Låt blandningen kallna.
3. Låt sillen rinna av och torka den med hushållspapper. Skär den i bitar.
4. Blanda curryblandningen med majonnäs och gräddfil. Smaka av med salt och vänd ner sillen. Låt stå 1 dygn i kylan.
5. Skala den gula löken och skär den i ringar. Hetta upp oljan till 160° och fritera löken 4-5 min, tills den fått fin färg. Låt den rinna av på hushållspapper.
6. Garnera sillen med friterad lök och hackad gräslök.