



Foto: Ulf Svensson

Currysill

Ingredienser 25 personer

4 st	matjessill, (à 200 g)
2 st	gula lökar
2 st	morötter
2 st	röda paprikor
2 msk	curry
1 msk	smör
2 st	äpplen
1 msk	honung
4 dl	lätt crème fraiche
2 dl	lätt majonnäs, (Hellmans)
1,5 tsk	salt
0,5 tsk	vitpeppar, nymald
1 knippa	gräslök

Tillagning

Denna sill måste alltid finnas med på Solveig och Görans sillbord. Den har en kraftig currysmaak som lyfts av sött äpple, paprika och morot.

1. Låt matjessillen rinna av och skär den i mindre bitar. Skala och finhacka lök och morötter. Kärna ur och fintärna paprikan.
2. Fräs lök, morot, paprika och curry i smöret ca 3 min. Låt kallna.
3. Kärna ur och småtärna äpplena. Blanda honung, creme fraiche och majonnäs. Smaka av med salt och peppar. Vänd i sill, grönsaker och äpple. Hacka gräslöken. Rör ner gräslöken i röran.