



Foto: Lisa Lemke

## Dijon och honungssill med pepparrot

### Ingredienser 1 burk

1 st	god löksill, stor burk
1 st	gul lök, liten
2 msk	dijonsenap
2 tsk	flytande honung
2 msk	riven pepparrot
2 dl	gräddfil
2 msk	majonnäs
	salt och vitpeppar

### Tillagning

---

Att smaksätta löksill är ett snabbt och enkelt sätt att göra sin egen sillinläggning.

1. Häll sillen i ett durkslag och låt rinna av. Hacka löken fint. Rör samman senap, honung och pepparrot. Tillsätt gräddfil, majonnäs och gul lök. Smaka av med salt och peppar.

2. Vänd ner sillbitarna i blandningen, häll upp på burk och låt stå i kylskåp i 1-2 dagar innan avsmakning och servering.