



Foto: Petra jonsson

Dragon och senapssill

Ingredienser 4 portioner

1 burk	färdig inläggningssill, (420 g)
0,5 dl	majonnäs
1 dl	crème fraiche
2 msk	dijonsenap, grovkornig
1 msk	honung
1 tsk	dragon, torkad
0,5 msk	ingefära, riven, färsk

Tillagning

1 Häll av lagen och skär sillen i bitar.

2 Blanda majonnäs, crème fraiche och senap med honung, dragon och ingefära. Vänd ner sillen och låt stå över natten.