



Foto: Ulrika Pousette

## Krämig sill med picklad citron

### Ingredienser 10 personer

---

1 st	citron
0,5 dl	strösocker
0,5 ml	salt
3 dl	gräddfil
2 dl	majonnäs
2 paket	sill, (5-min sill, á 420 g)
1 krm	vitpeppar, nymald

### Garnering:

---

2 st	ägg, hårdkokta
------	----------------

### Tillagning

---

En ganska kraftig citronsmak ger friskhet till den krämiga sillen.

1. Skölj och skala citronen med en potatisskalare så att bara det gula är med. Koka skalen i vatten ca 3 min. Låt rinna av och häll på nytt vatten. Låt koka ytterligare 3 min, upprepa ytterligare en gång. Skär bort det vita på citronen och hacka fruktköttet.

2. Blanda salt och socker i en bunke och vänd i citronköttet. Låt marinera i rumstemperatur ca 2 timmar. Finstrimla de kokta skalen och blanda med det picklade citronköttet.

3. Blanda gräddfil och majonnäs. Rör ner citronhacket med sitt spad. Skär sillfiléerna i bitar, ca 1 1/2 cm breda, och vänd ner i såsen. Smaka av med peppar. Låt stå kallt till servering.

4. Skala och hacka äggen och strö dem över sillen.