



Foto: Wolfgang Kleinschmidt

## Löjromsill

### Ingredienser 10 personer

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 400 g  | god, färdig inlagd sill |
| 100 g  | löjrom, eller sikrom    |
| 4 dl   | lätt crème fraiche      |
| 1 msk  | pepparrot, färsk riven  |
| 0,5 st | citron, rivet skal      |
| 1 krm  | salt                    |
| 1 krm  | svartpeppar             |

### Tillagning

---

**En stor burk lyxig sill är fin att ha, denna är enkel att göra.**

1. Torka och skiva sillen.
2. Blanda löjrom, creme fraiche, pepparrot, citronskal, salt och peppar.
3. Blanda såsen med sillen och fyll på burk. Förvara i kyl – hållbar ca 1 vecka.