

## Makalösa matjes - 8 goda sätt

Matjes med brynt smör, eller matjes med en krämig sås till eller varför inte bara som den är?



Foto: Ulrika Pousette

### Matjessilltårta

Ingredienser 10 - 12 personer

75 g smör  
225 g kavring

#### Fyllning

2 st gelatinblad  
2,5 burkar matjessill, (à 200 g)  
1 st rödlök, liten  
1 msk gräslök, hackad  
1 msk dill, hackad  
3 dl crème fraiche  
125 g färskost, naturell

#### Garnering

2 msk gräslök, hackad

### Tillagning: Matjessilltårta

En populär sillrätt som går bra att förbereda.

1. Smält smöret. Mixa kavring och smör till smulor. Tryck ut smulorna i botten på en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Ställ formen i kylan ca 15 min.
2. Fyllning: Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Låt matjessillen rinna av och hacka den. Skala och finhacka löken. Blanda sill, lök och örter.
3. Mixa crème fraiche och färskost. Värm 1/4 av ostkrämen i en kastrull. Ta upp och smält gelatinbladen i ostblandningen. Rör ner det i resten av krämen.
4. Blanda ner matjessill, lök och örter i krämen. Häll smeten i formen. Släta till ytan. Ställ tårtan i kylan för att stelna, ca 3 timmar.
5. Skär terrinen i portionsbitar med en varm kniv. Strö över gräslök.



Foto: Stewen Quigley

## **Matjessill med gremolata**

Ingredienser 8 personer

3 burkar matjessillfiléer, (à 200 g)

### **Gremolata:**

2 st citroner, rivet skal  
 1 dl persilja eller basilika, hackad  
 1 dl parmesanost, riven  
 2 st vitlöksklyftor, finhackade

### **Garnering:**

basilikablad  
 citronklyftor

### **Tillbehör:**

gräddfil

## **Tillagning**

Denna sill har en strykande åtgång. Smakar fräscht av citron, vitlök och parmesan.

1. Blanda citronskal, persilja, ost och vitlök. Häll av lagen från sillen och lägg upp den på ett fat. Strö över gremolatan.

2. Garnera med färsk basilika och citronklyftor. Servera med gräddfil.



Foto: Lars Paulsson

## Matjessill med löjrom

Ingredienser 8 personer

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 4 st   | matjessillfiléer, (ca 300 g) |
| 1 st   | rödlök                       |
| 4 dl   | gräddfil                     |
| 0,5 dl | gräslök, hackad              |
| 100 g  | löjrom                       |

## Tillagning

---

En klick löjrom på toppen gör matjessillen festfin.

1. Skär sillen i halvor. Skala och finhacka löken.
2. Lägg sillen på 8 förrättstallrikar. Häll på gräddfilen.
3. Strö över rödlök och gräslök. Toppa med löjrom.



Foto: Lars Paulsson

## Klassisk matjessill

Ingredienser 8 personer

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 300 g  | matjessillfiléer, hela stora |
| 1 st   | rödlök                       |
| 0,5 dl | dill, finhackad              |
| 0,5 dl | gräslök, finhackad           |
| 3 dl   | gräddfil                     |

## Tillagning

---

**Satsa på stora hela matjessillfiléer som du hittar i lösvikt i fiskdisken eller i avlåång sillkonserv. En liten dekorativ sillsnurra, som toppas med gräddfil, blir pricken över i och serveras med nykokt färskpotatis.**

1. Dela sillen på längden. Skala och finhacka löken.
  2. Blanda lök, dill och gräslök.
  3. Strö blandningen över sillen och rulla ihop.
- Ställ kallt till serveringen. Toppa med gräddfil.



Foto: Lars Paulsson

## Potatisfrittata med matjessill

### Ingredienser 4 personer

|         |                  |
|---------|------------------|
| 5 st    | potatisar, kokta |
| 2 st    | färska lökar     |
| 6 st    | ägg              |
| 1 dl    | mjök             |
| 0,5 tsk | salt             |
| 1 krm   | svartpeppar      |
| 1 msk   | smör             |

### Tillbehör

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 250 g  | matjessill      |
| 2 dl   | gräddfil        |
| 0,5 dl | gräslök, hackad |

### Tillagning

**Det här är en läcker frittata att laga när man har kokt potatis över.  
Gott och lite annorlunda att servera till matjessill eller korv.**

1. Skala och riv potatisen grovt. Skala och hacka löken.
2. Vispa ihop ägg och mjök. Rör ner potatis, lök, salt och peppar.
3. Smält smöret i en stekpanna och håll i hälften av smeten.  
Stek på svag värme tills smeten stelnar.
4. Vänd med hjälp av ett lock. Stek på andra sidan. Stek den andra likadant. Servera med sill, gräddfil och gräslök.



Foto: Thomas Carlén

FAVORIT. Leif Mannerström serverar sin matjessill som en terrin där han bygger med tärnad färskpotatis, tärnade ägg, hackad gräslök och matjessill på toppen.

### Matjessill med brynt smör

Ingredienser 4 personer

|       |   |
|-------|---|
| 200 g | vällagrad matjessill skuren i bitar, (1 burk) |
| 3 st  | hårdkokta skalade och tärnade ägg             |
| 4 st  | tärnade färskpotatisar                        |
| 1 st  | finhackad rödlök                              |
| 2 msk | finskuren gräslök                             |
| 100 g | smör  |

### Tillagning

---

1. Börja med att lägga potatisen i en stansform och tryck till lite lätt, lägg sedan äggen ovanpå potatisen, strö över hackad gräslök och sist matjessillen.
2. Lyft försiktigt upp stansringen och garnera med rödlök, gräslök och en dillkvist.
3. Vid servering: Hetta upp en stekpanna och bryn smöret tills det doftar nötaktigt och är gyllene i färgen. Slå det brynta smöret försiktigt över matjessillen och njut den genast med lämplig snaps, gärna en OP Andersson



Foto: Ulf Svensson

## Midsommarmatjes med pepparrot

### Ingredienser 4 personer

- |          |                              |
|----------|------------------------------|
| 1 st     | matjessill, ask, hela filéer |
| 8 st     | färskpotatisar               |
| 3 st     | ägg, hårdkokta, skivade      |
| 0,5 st   | gurka, 10 cm, färsk, tärnad  |
| 1 knippa | rädisor, skivade             |
| 0,5 dl   | persilja, hackad             |

### Pepparrotsvinägrett:

- |         |                           |
|---------|---------------------------|
| 2 msk   | vitvinsvinäger            |
| 0,5 tsk | salt, + 2 krm svartpeppar |
| 2 msk   | olja, + 1 msk vatten      |
| 1,5 msk | pepparrot, riven          |

### Tillagning

---

#### Klassikerna på ett fat till entré.

1. Dela sillfiléerna på längden. Rulla och ställ dem på fatet med ägg, potatis, rädisor och gurka.
2. Blanda dressingen. Ös den över och toppa med persilja.



Foto: Ulf Svensson

### **Patriks matjesröra**

#### Ingredienser 4 personer

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 1 burk | matjessill, (200 g)     |
| 2 st   | ägg, hårdkokta          |
| 0,5 st | rödlök, liten           |
| 2 dl   | crème fraiche           |
| 0,5 dl | majonnäs                |
| 2 msk  | gräslök, hackad         |
| 2 msk  | dill, hackad            |
| 1 krm  | salt                    |
| 1 krm  | svartpeppar, nymald     |
| 1 burk | röd stenbitsrom, (80 g) |

#### Tillbehör:

nykokt färskpotatis  
knäckebröd

#### Tillagning

**Stenbitsrommen kan färga av sig något så blanda därför ner den strax före servering.**

1. Låt sillen rinna av och tärna den. Skala och hacka ägg och lök.
2. Rör ihop crème fraiche och majonnäs. Tillsätt gräslök och dill. Smaka av med salt och peppar.
3. Rör ner sill, ägg och lök i såsen. Vänd försiktigt ner rommen strax före servering. Servera röran med nykokt färskpotatis och knäckebröd.