



Foto: Ulf Svensson

Matjessill i citron och örtsås

Ingredienser 4 personer

2 st	matjessill, i burkar
2 dl	gräddfil
1,5 tsk	citronskal, finrivet
0,5 dl	dill, hackad
0,5 dl	gräslök, finhackad
0,5 krm	vitpeppar, nymald
0,5 krm	salt

Tillbehör:

färskpotatis, rädisor, gurka och kavring

Tillagning

Sommarfräscht och superenkelt. Låt sillen rinna av ordentligt, gärna på hushållspapper innan den blandas med gräddfil, citron och örter.

1. Låt sillen rinna av väl. Blanda sill, gräddfil, citronskal, dill, gräslök, peppar och salt.
2. Servera med nykokt färskpotatis, rädisor, gurka och en kavringmörgås.