



Foto: Agneta Thorsèn

Senaps och whiskysill

Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé, (540 g)
2 msk	majonnäs
1,25 dl	gräddfil
2 msk	grovkornig senap
2 tsk	whisky, rökig, t ex Laphroaig
0,5 tsk	liquid smoke
1 krm	worcestersås
2 msk	dill, finhackad
1 krm	salt
0,5 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Överraska med en riktigt rökig sill! Liquid smoke finns i välsorterade livsmedelsbutiker.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt den rinna av i en sil.
2. Blanda alla ingredienser i en burk och vänd ner sillen. Smaka av med salt och peppar.
3. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Sillen håller ca 1 vecka i kyl