



Foto: Ulf Svensson

Senapssill, Taubes

Ingredienser 8 personer

420 g	inläggningssill i färdig lag, i förpackning
1,5 msk	Svensk senap
1,5 msk	skånsk senap
2,5 msk	strösocker
0,5 tsk	salt
0,5 msk	ättiksprit, 12 %
1,5 msk	vatten
0,75 dl	rapolja
1 msk	dill

Till garnering:

2 krm	bruna senapsfrön
-------	------------------

Tillagning

Till senapssillen har vi använt den redan inlagda sillen i tråg som finns i butikerna. Senapssillen bör stå i kylan ett dygn före servering för att få den rätta smaken.

1. Låt sillen rinna av och skär filéerna i ca 2 cm stora bitar.
2. Blanda senap, socker, salt och ättiksprit. Tillsätt vatten och olja lite i taget tills såsen tjocknar. Blanda ner dill.
3. Varva sås och sill i en burk. Sätt på locket och låt sillen stå minst 1 dygn i kylskåp innan den serveras. Garnera med senapsfrön.