



Senapssill

Ingredienser 1 satser

4 st	urvattnade sillfiléer, urvattnade
1 msk	skånsk senap
1 dl	fransk senap
1,5 msk	strösocker
1,5 msk	vitvinsvinäger
3 st	äggulor
1 dl	dill, finhackad
1,5 dl	rapsolja

Tillagning

En senapssill med sting. Den som vill ha en mildare senapssmak kan ta mer skånsk senap och mindre fransk senap.

1. Skär de urvattnade sillfiléerna i bitar och låt dem rinna av ordentligt. Torka eventuellt av dem med hushållspapper.
2. Blanda senap, socker, vinäger, äggulor och dill i en skål. Tillsätt oljan under vispning, först droppvis och efter hand i en jämn stråle.
3. Blanda sillen med såsen och låt den stå kallt ca 1 dygn före servering.