



Foto: Ove Lindfors

Sill och dillsmör

Ingredienser 4 portioner

1 burk	matjessill, à 200 g
0,5 st	rödlök, grovhackad
1 dl	dill, grovhackad
2 msk	ströbröd
50 g	smör, rumsvarmt nymald vitpeppar

Tillagning

Suveränt gott på en bit rågbröd.

1 Låt sillen rinna av ordentligt.

2 Lägg sill, lök, dill och ströbröd i en matberedare. Mixa till en puré.

3 Mixa i smöret, lite i taget. Smaka av med peppar.