



Foto: Lars Paulsson

Sillpannacotta

Ingredienser 8 personer

3 st	gelatinblad
420 g	5-minuterssill, (1 ask)
2,5 dl	mellangrädde
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
3 msk	senap
0,5 dl	dill, hackad
1 dl	gräslök, hackad
3 dl	gräddfil

Garnering:

8 st	rädisor
------	---------

Tillagning

En lättlagad variant av matjessilltårta med inlagd sill som serveras i portionsskålar. Tillaga dagen innan så att smakerna hinner gifta sig.

1. Lägg gelatinet i kallt vatten ca 5 min.
2. Låt sillen rinna av och grovhacka den.
3. Koka upp grädden i en kastrull. Ta den från värmen.
4. Lyft upp gelatinet och rör ner det i grädden så att det smälter.
5. Låt det svalna och rör ner sill, salt, peppar, senap, dill, gräslök och sist gräddfil.
6. Häll smeten i 8 små skålar eller vida glas, á 1 dl. Låt dem stelna i kylan till nästa dag.
7. Lägg en rädisa i varje pannacotta och servera ur formarna.