



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Silltallrik med tillbehör - Skärgårdssill, Glasmästarsill, Ört- och citronsill

Sill

5-minuterssill 2 förp

Glasmästarsill

- Ättikspirt (12%) 2 msk
- Socker 3 msk
- Vatten 4 msk
- Lagerblad 1 st
- Senapsfrön ½ msk
- Morot 1 st
- Ingefära ½ bit
- Rödlök ½ st
- Dill 10 g

Ört- och citronsill

- Bladpersilja 20 g
- Vitlök 1 klyfta
- Majonnäs 1 dl
- Matyoghurt ½ dl
- Salt ½ krm
- Citron ½ st

Skärgårdssill

- Citron ½ st
- Rödlök ½ st
- Dill 10 g
- Majonnäs 1 dl
- Matyoghurt ½ dl
- Tångcaviar ½ burk

Till servering

- Potatis 400 g

Att ha hemma ●

- Ättikspirt (12%), Salt, Socker, Vatten

1. Häll av och skär all sill i ca 2 cm breda bitar.
2. **Glasmästarsill:** Koka ihop ättikspirt, socker, vatten, lagerblad och senapsfrön i en liten kastrull. Låt svalna. Skala och skär tunna skivor av morot och ingefära. Skiva rödlök. Plocka dillvippor. Varva 1/3 av sillbitarna, skurna grönsaker och dillvippor i en glasburk. Häll lagen över sillen. Låt stå i kyl minst 1 dygn.
3. **Ört- och citronsill:** Finhacka bladpersilja och vitlök. Lägg i en mixerbunke tillsammans med majonnäs. Mixa till en slät röra med stavmixer. Lägg över i en skål och blanda ner matyoghurt och salt. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Tillsätt citronsäst och ca 1 tsk pressad saft från citronen till skålen. Blanda ner 1/3 av sillbitarna i såsen. Låt stå i kyl minst 1 dygn.
4. **Skärgårdssill:** Tvätta citronen och finriv det yttersta skalet. Finhacka rödlök och dill. Lägg allt i en skål och blanda ner majonnäs, matyoghurt och tångcaviar. Blanda ner 1/3 av sillbitarna i såsen. Låt stå i kyl minst 1 dygn.
5. **Tillbehör:** Koka potatis till servering.
6. Servera sill med kokt potatis.