



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Matjesill med hackat ägg, dill, rödlök och brynt smör

Till servering

Småpotatis 400 g
Gräddfil 150 g

Matjesill med ägg, dill och rödlök

Ägg 2 st
Rödlök 1 st
Dill 20 g
Matjesill 1 förp

Brynt smör

● Smör 30 g

Att ha hemma ●

Smör

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka 7 min. Häll av och spola kallt.
3. Finhacka rödlök och dill. Häll av och skär matjesill i ca 3 cm breda bitar. Skala och skär ägg i mindre bitar.
4. **Brynt smör:** Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Häll över smöret i en värmestålig skål.
5. Lägg skuren matjesill på ett serveringsfat. Strö över rödlök, dill och ägg. Ringla det brynta smöret över sillen. Servera med kokt potatis och gräddfil.