



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Påskens silltallrik - citron- och ingefärssill & krämig parmesan- och basilikasill

Citron- och ingefärssill

Ingefära 1 bit
 ● Socker ½ dl
 ● Ättikspirt (12%) ¼ dl
 ● Vatten ¾ dl
 Citron 1 st
 5-minuterssill ½ förp

Krämig parmesan- och basilikasill

Basilika 20 g
 Vitlök ½ klyfta
 Majonnäs ½ dl
 Crème fraiche 50 g
 Parmesanost 1 bit
 ● Salt ½ krm
 5-minuterssill ½ förp

Till servering

Potatis 400 g
 Knäckebröd 1 förp

Att ha hemma ●

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

- 1. Citron- och ingefärssill:** Skala och skär ingefära i tunna skivor. Koka upp socker, ättikspirt, vatten och ingefära. Låt svalna.
- 2.** Tvätta citron. Finriv skalet och blanda ner i ingefärslagen. Skär tunna skivor av en halv citron.
- 3.** Häll av och skär 5-minuterssill i ca 2 cm breda bitar. Varva sillbitar och citronskivor i en glasburk. Häll lagen över och låt stå och dra.
- 4. Krämig parmesan- och basilikasill:** Lägg basilika, pressad vitlök, majonnäs och crème fraiche i en mixerbunke. Mixa ihop med stavmixer. Lägg över i en skål. Finriv parmesanost och blanda ner i bunken tillsammans med salt och lite nymald svartpeppar.
- 5.** Häll av och skär 5-minuterssill i ca 2 cm breda bitar. Blanda ner i skålen med parmesan- och basilikacrème.
- 6.** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 7.** Servera sillarna med kokt potatis och knäckebröd.