

Monika Ahlbergs bästa sillar

VÄSTERBOTTENSILL

- 1 burk 5-minuterssill (420 g)
- 1 dl majonnäs
- 1 dl matyoghurt
- 1.5 dl riven vällagrad västerbottenost
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 1 msk dijonsenap
- 1 nypa malen cayennepeppar
- salt och nymalen peppar

SILL PÅ ITALIENSKA

- 1 burk 5-minuterssill (420 g)
- 8 marinerade soltorkade tomater
- 1 kruka färsk basilika
- 2 vitlöksklyftor
- 0.5 dl färskriven parmesanost
- 1 burk creme fraiche (2 dl)
- 0.75 dl majonnäs
- nymalen svartpeppar

garnering

- 3 marinerade soltorkade tomater
- basilikablad

VINBÄRSSILL

- 1 burk 5-minuterssill (420 g)
- 1 liten morot
- 1 liten rödlök
- 1 bit purjolök (ca 5 cm)
- 0.5 dl koncentrerad svartvinbärssaft
- 3 msk strösocker
- 2 dl röda vinbär
- lagen från sillen

DILL- OCH PERSILJESILL

- 1 burk 5-minuterssill (420 g)
- 1 vitlöksklyfta
- 1 rödlök
- 1 dl finhackad persilja
- 1 dl finhackad dill
- 0.5 dl majonnäs
- 1 burk creme fraiche (2 dl)
- salt och nymalen vitpeppar
- finhackad rödlök till garnering