



FISK

Senapssill

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Senapssillen är en riktigt klassiker på alla våra bord, inte minst på påskbordet.

Här är en variant med purjolök.



INGREDIENSER

0.5 dl majonnäs
1 msk grovkornig senap
2 msk gräddfil
1 msk dijonsenap
0.5 st strimlad purjolök
1 nypa salt och peppar
2 msk finhackad dill
1 förp 5-minuterssill

GÖR SÅ HÄR

1

Häll av sillen och skölj filéerna.

2

Skär sillen i mindre bitar och lägg dem i en skål.

3

Blanda ihop med de övriga ingredienserna, smaka av med salt och peppar och låt sillen stå kallt till servering.