



Rökig rosépepparsill

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**

En smakspännande och väldigt god sill som passar perfekt som en del av julbordet eller avnjutes helt alena på ett knäckebröd.

Den här sillen kräver väldigt lite av din tid men ger ändå massor av härlig smak och en liten fin krämighet från både brynt smör, majonnäs och rökt olivolja.



INGREDIENSER



300 gram brantevikssill hela färdiga filéer
70 gram smör, ca
4 matskedar majonnäs
1 matsked hel rosépeppar
3 matskedar rökt olivolja zeta

GÖR SÅ HÄR

1

Tiden för sillen är tid för tillagningen utan kylningstid.

Bryn smöret med rosépepparn i några minuter på en temperatur något under medel på spisen och kyl det sedan till rumstemperatur.

Blanda sedan ner majonnäs och olivolja.

Sila av sillen och silllagens lök ordentligt. Strimla eller skiva upp sillen och blanda den med löken i majonnäsmörblandningen.

Låt stå och bli riktigt kallt. Får den stå till dagen efter så är det perfekt, men inget måste.