



FISK

Sillröra

Kock: **Frank Steen** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Vilken är din sillfavorit till påsk-, midsommar- och julbordet? Här kommer en av våra - smarrig sillröra som är väldigt enkel att tillreda!



INGREDIENSER

230 g senapssill
2 st ägg
1 st grönt äpple
1 st rödlök
2 dl creme fraiche
1 knippe gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1 Tag ur sillbitarna ur burken och skär dem i mindre bitar. Spara senapssåsen som sillen ligger i.

2

Finhacka löken.

3

Kärna ur äpplet och skär i små bitar.

4

Koka ägget och skär i bitar.

5

Blanda sill, lök, äpple och ägg tillsammans med creme fraichen och senapssåsen och rör runt.

6

Hacka lite gräslök och strö över sillröran!

7

Avnjutes på en bit knäckebröd.