



Läckert matjessillfat

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Vad är mer sommar än matjessill?

Ett sillfat med brynt smör, krispiga krutonger, kokt ägg och picklad lök är läckert till både förrätt och sommarlunch.



Ett sillfat med brynt smör, krispiga krutonger, kokt ägg och picklad lök är läckert till både förrätt och sommarlunch.



INGREDIENSER

6-8 st kokta potatisar
2 burkar matjessill
4 st kokta ägg
4 skivor kavring
25 g smör till stekning

Picklad lök

2 st rödlökar
0.5 dl ättika 12 %
1 dl strösocker
1.5 dl vatten
75 g smör
1.5 dl creme fraiche el gräddfil
dill eller gräslök till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med löken, blanda ättika, socker och vatten i en skål så det löser sig.
- 2** Skiva löken och lägg den i lagen.
- 3** Skär brödet i små fyrkanter och rosta det med smöret i en stekpanna tills det blir krispigt.
- 4** Dela potatis och ägg i klyftor och lägg upp på serveringsfat/tallrikar.
- 5** Slå av lagen från sillen och fördela sillen på potatis och ägg.
- 6** Lägg smöret i en kastrull och låt det bryna under omrörning, ta av från värmen när det börjar bli ljusbrunt.
- 7** Fördela hälften av smöret på sillfatet och servera resten vid sidan om.
- 8** Toppa med lök, krutonger, dill/gräslök och servera med en klick cremefraiche eller gräddfil.