FISK

Matjessilltårta

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **150 min** Portioner: **6-8**

En krämig sillatårta med härlig sälta på kavringsbotten. Ett måste till midsommarafton. Flera bilder på trevliga dekoreringstips!

När du gör matjessilltårtan så tänk på att matjessillens sälta kan variera en del mellan olika märken. Vi använder Klädesholmen så receptet är anpassat efter den smaken, men använd din favorit och smaka dej fram till den mängd du föredrar.

Vi dekorerar vår sillatårta på ett nytt sätt varje år, låt dej gärna inspireras bland våra förslag:

INGREDIENSER

200 g kavring
75 g smält smör
1-1½ burk á 200 g matjessill
1 rödlök
250 g kesella
3 dl gräddfil
1 dl hackad dill
4 st gelatinblad

150

GÖR SÅ HÄR

1. Smula sönder kavringen och blanda den med det smälta smöret. Tryck ut degen i botten på en rund spingform, ca 24 cm.
2. Kör lök och sill i mixer eller finhacka båda och blanda samman. Blanda ner dill, kesella och gräddfil och rör samman ordentligt. Smaka av med ev lite spad från sillen.
3. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten 5 minuter och smält sedan, utan att krama ur dom, i en kastrull. Rör ner gelatinet i sillröran och slå sedan ner röran i formen och ställ kallt minst två timmar.
4. Tips på garnering; rädisor, rödlök, dillvippor eller gräslök.