



FISK

Chili- och fänkålssill

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Ett lite annorlunda silltips med hetta från chili, en lätt aniston från fänkål och en fräsch arom från dillfrö.



INGREDIENSER

2 burkar 5-minuterssill (420 g)
1 st röd spansk peppar
0.5 st fänkål
1 krm dillfrö

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva chilin tunt och behåll kärnorna. Strimla fänkålen fint och lägg ner chili, fänkål och dillfrön i sillen tillsammans med lagen.
- 2** Låt sillen stå i kylan över natten innan du serverar. Sillen håller ca två veckor i kylan.