



ASIATISKT

Krämig chili- & vitlökssill

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **6**



En krämig sill med hetta från chili och vitlök.



INGREDIENSER

2 brk 5-minuterssill (420 g)
3 dl creme fraiche
0.5 dl majonnäs
1 st röd chili, finhackad
3 st vitlöksklyftor, rivna fint
1 st schalottenlök, finhackad

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ihop creme fraiche och majonnäs och ta i chili, schalottenlök och vitlök. Smaka av med salt och vitpeppar.

2

Skär ner sillen i lagom bitar och lägg ner i såsen och låt den dra sig i kylan under natten. Sillen håller ca två veckor i kylan.