FISK

Matjessill med färskpotatis och sött brynt löksmör

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Matjessill hör högtider till och när den serveras så här med ett sött brynt löksmör blir den riktigt delikat.

Om det inte är säsong för färskpotatis så kan du använda vanlig potatis.

INGREDIENSER

2 burkar matjessillfiléer i bit (à ca 200 g)
12-14 st färskpotatisar (ca 700 g)
BRYNT LÖKSMÖR
1 st röd lök
1.5 dl finhackad gräslök
75 g smör
2 msk söt soja, t ex ketjap manis
1 msk flytande honung

TILL SERVERING

knäckebröd
god lagrad ost

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen i lättsaltat vatten i ca 20 minuter. Häll av och låt svalna.
2. Skär potatisen i 1/2 cm tjocka skivor. Bred ut skivorna på 4 tallrikar eller ett stort fat. Fördela bitar av matjessill ovanpå.
3. Finhacka den röda löken och gräslöken.
4. Smält smöret och bryn det i en panna. Tillsätt röd lök, gräslök, soja och honung. Häll smöret ovanpå sillen och potatisen.
5. Servera tillsammans med knäckebröd och en god lagrad ost.