FISK

Monika Ahlbergs bästa sillar

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Jag är barnsligt förtjust i krämiga sillar. Med alla nya sillrecept och nya sätt att servera sillen är det kanske inte så konstigt att den återfinns på bordet under alla våra större högtider.

5-minuterssillen är en underbar modern produkt som underlättar enormt vid sillinläggningar. Sillen är redan urvattnad och klar för inläggning.
Inläggningarna bör helst få tid på sig att mogna i kylen, minst några timmar. Mängden och tidsåtgången beror på hur många sorter man gör och sedan serverar.
Här är några av mina favoriter.

INGREDIENSER

15

VÄSTERBOTTENSILL
1 burk 5-minuterssill (420 g)
1 dl majonnäs
1 dl matyoghurt
1.5 dl riven vällagrad västerbottenost
1 vitlöksklyfta, pressad
1 msk dijonsenap
1 nypa malen cayennepeppar
salt och nymalen peppar

SILL PÅ ITALIENSKA
1 burk 5-minuterssill (420 g)
8 marinerade soltorkade tomater
1 kruka färsk basilika
2 vitlöksklyftor
0.5 dl färskriven parmesanost
1 burk creme fraiche (2 dl)
0.75 dl majonnäs
nymalen svartpeppar

garnering
3 marinerade soltorkade tomater
basilikablad

VINBÄRSSILL
1 burk 5-minuterssill (420 g)
1 liten morot
1 liten rödlök

1 bit purjolök (ca 5 cm)
0.5 dl koncentrerad svartvinbärssaft
3 msk strösocker
2 dl röda vinbär
lagen från sillen

DILL- OCH PERSILJESILL
1 burk 5-minuterssill (420 g)
1 vitlöksklyfta
1 rödlök
1 dl finhackad persilja
1 dl finhackad dill
0.5 dl majonnäs
1 burk creme fraiche (2 dl)
salt och nymalen vitpeppar
finhackad rödlök till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Västerbottenost: Jag är väldigt förtjust i västerbottenost. Att den inte bara är god till sillen utan även i sillen upptäckte jag nu!
Låt sillen noga rinna av i ett durkslag och skär den i bitar om den är hel. Blanda samman övriga ingredienser och vänd till sist ner sillen. Smaka av med salt och nymalen peppar.Lägg i en skål och servera, eller låt stå några timmar.

2. Sill på italienska: Min italienska sill smaksatt med soltorkad tomat, vitlök, parmesanost och basilika är överraskande god.
Låt sillen rinna av i ett durkslag och skär den i bitar om den är hel.Mixa tomater, basilika och vitlök. Tillsätt parmesanost, crème fraiche och majonnäs. Smaka av med svartpeppar.Blanda sill och sås. Låt stå några timmar innan det är dags att äta. Finhacka de soltorkade tomaterna. Garnera med tomaterna och basilikan.

3. Vinbärssill: Sill och vinbär är en vacker och spännande kombination.
Låt sillen rinna av men spara lagen. Skär sillen i bitar om den är hel. Skala och skär morot och lök i skivor, strimla purjolöken.Blanda samman alla ingredienser och häll på lagen från sillen.Rör om och fyll en väl rengjord burk och förslut. Eller lägg i en skål och låt stå ett par timmar före servering.

4. Dill- och persiljesill: Vacker sill med fin smak av grönt.
Låt sillen rinna av i ett durkslag och dela den i bitar om den är hel. Pressa vitlöken, finhacka rödlöken, persiljan och dillen.Blanda samman såsen och smaka av med salt och peppar. Vänd ner sillbitarna och lägg upp i en skål. Strö till sist över finhackad rödlök.