



12
dec 2022

Julens sill och strömming

Skribent: **Monika Österheim**

Vår julsamling är uppdaterad med nya recept inför årets jul! Sill och strömming är det första vi äter på julbordet och vi älskar det! Foto: Ola Cardell



Om du inte brukar göra egna inläggningar är det på tiden att testa. Det är lätt, mycket lättare än man tror.

Nuförtiden kan vi köpa färdig inläggningssill som ska saltas ur eller till och med 5-minuterssill, så någon längre framförhållning behövs inte. Generellt får man ändå räkna med att sillen blir godast av att dra i kylan i 1-2 dygn för att utveckla smakerna. Hållbarheten är sedan cirka en vecka i kylan. Ska du salta ur sillen behövs ytterligare 1-2 dygn.

Med andra ord är det dags, dags att ta sig an denna roliga och viktiga uppgift.

bild nedan: Portvinssill av Maria Dahlquist foto: Ola Cardell



Det ser trevligt ut på julbordet med några sillsorter i klar lag och några i sås.

Matjessillen har sin självklara plats men den köper man inlagd och färdig.

Inlagd sill
Glasmästarsill
Sherrysill
Senapssill
Västerbottenssill
Gräddsill
Monika Ahlbergs bästa sillar
Portvinssill
Lingonsill
Krämig chili- och vitlokssill
Chili- och fänkalsill
Tomatsill med kapis och dill
Rökig rosépepparsill
O.P. Sill med peppar och hallon



Här är två av Per Morbergs favoriter där strömmingsfiléerna gravas i 6-8 timmar innan de blandas med goda såser:

Senapsgravad och vitlöksgravad strömming

När vi ändå är inne på gravat lägger jag till ett recept på en underbar gravad lax
Pappa Hanves rodépeppar- och cognacsgaravde lax.



Intill sillen och strömmingen på julbordet kan man ställa fram några goda rörer som man slarvigt kallar allt som är ihoprört. De här rörorna har ofta även ägg och ibland potatis i såsen och passar perfekt på brödskivan eller knäckemackan.

Nubbesallad Gubbröra Sillröra Böcklingröra Tonfiskröra Gubbröra med tunnbrödssticks Fyra goda rörer till julminglet Laxmousse med chili och citron serveras på kavring till jul

Ansjojistårta är en röra som läggs ihop med hönökakor.

Bild nedan från Maria Dahlqvist Foto: Ola Cardell



Glöm inte att sillen ska simma tre gånger enligt Skånska sillacademien - i havet, i ättika och i brännvin. Då får det väl rundas av med några tips på snaps, tycker den här skåningen:

Morbergs julnubbarCitron- och dillsnapsJulsnaps med kanel & apelsin

