FISK

Lerpottasill

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **8**

30

En klassisk sillrätt som är ett måste på midsommarbuffén!

INGREDIENSER

8 st saltsillfiléer
100 g smör
2 dl finhackad dill
4 st rödlökar
1.5 kg mandelpotatis
4 st hårdkokta ägg

GÖR SÅ HÄR

1. Vattna ur den salta sillen i kallt vatten i cirka 9 timmar eller använd färdig inläggningssill på burk.

2. Skala mandelpotatisen och lägg den i en kastrull med lättsaltat vatten.
3. Lägg sillen på ett fat som passar att ställa över kastrullen med potatisarna.
4. Klicka på lite smör över sillen.
5. Ställ sedan fatet med sill över den kokande kastrullen när potatisen har fått koka i cirka 10 minuter.
6. Lägg på ett lock över fatet och låt sillen ångkokas i 8 till 10 minuter medan potatisen kokar.
7. Finhacka äggen och lökarna under tiden som sillen och potatisen tillagas. Och smält smöret försiktigt i en liten kastrull.
8. Strö ägg och lök över sillen.
9. Avsluta sedan med att hälla det heta smöret över sillen och strö över den fint skurna dillen. Servera med mandelpotatisen.