



25

maj 2016

Årets Sill 2016

Skribent: **Vin & Matguiden**

Årets Sill 2016 är presenterad och den nya smaken är Anchochili & Ingefära. Säljstart den 6 juni då Klädesholmen firar den årliga Sillens Dag.

Stig in i sillens underbara värld med doft och smak av ingefära, chili och citron. En sill för både nybörjare och proffs. En överraskning! löd juryns motivering då Årets Sill 2016 presenterades.

I juryn: Vin & Matguidens egen Karin Högberg (Trattorian), skådespelaren Peter Harryson, krögaren Christian Hellberg, kocken Alexandra Zazzi samt Sjöräddningssällskapets VD Rolf Westerström.



Vi pratar med Karin för att höra vad hon tycker:

- En jättetrevlig sill jag tror passar många, både inbitna sillälskare men även nybörjare. Ingefära och chili gifter sig fantastiskt fint med sillen. Jag äter den gärna på knäckebröd med ägg.

Några tips från de andra kockarna:

- Årets Sill 2016 är en krämig sillinläggning som passar utmärkt som aptitretare till exempel i ett fyllt ägg, rekommenderar Zazzi.

- Eller varför inte på ett grillat gott bröd, inflikar Hellberg

Årets Sill är en premiumsill som varje år utses av en namnkunnig jury. En krona per såld sillburk går direkt till Sjöräddningssällskapet och arbetet för ökad säkerhet till sjöss.

Projektet Årets Sill är ett samarbete mellan restaurang Salt & Sill på Klädesholmen och Klädesholmen Seafood. Målsättningen är att ta fram nya, spännande och innovativa sillinläggningar.

Läs mer om tidigare vinnare under åren på Klädesholmen Seafoods hemsida.