



22

jun 2017

Årets silltest 2017

Skribent: **Vin & Matguiden**

Sill är en självklar och älskad del av maten så fort vi svenskar har en högtid att fira. Varje år dyker det upp spännande nyheter som får smaklökarna att antingen slå en klackspark eller slå knut på sig själva men klassiskerna, såsom inlagd sill och senapssill står alltid kvar. Därför har vi provat några utvalda märken som går att finna överallt i landet, för att testa vilken senapssill och inlagd sill som egentligen är den bästa!



Testpanelen fick utföra ett blindtest där de inte hade någon aning om vilket varumärke sillen tillhörde. Varje testperson fick sedan betygsätta varje sill utifrån följande kriterium:-Smak-Utseende-Storlek på sillbitarna-Mängden sillbitar i förhållande till såsen-Utseende-Pris-HelhetsintryckPoängen räknades sedan samman för att på så sätt ta fram en vinnare!



CoppSenapssillVikt: 250 gramPris: 17,5 kronorEn ganska försiktig smak av senap vilket gör att den passar utmärkt även till dom som inte älskar senap. En fin sötman och syra som balanserar varandra. Bra storlek på sillbitarna. Betyg: 4/5
 ABBASenapssillVikt: 230 gramPris: 20 kronorEn mycket fin guld färg som förvisso ser en aning konstgjord ut, men som också är väldigt fin att duka upp på bordet. ABBAs senapssill har ganska små sillbitar vilket passar utmärkt då man har många sillsorter att smaka av, smaken är inte något exceptionellt men den passar för många.Betyg: 3/5



Änglamark KRAV Senapssill Vikt: 215 gram Pris: 18.50 kronor Denna KRAV-märkta sill har en helt perfekt smak av senap och dill, och en perfekt balans mellan sötma och syra. Det här är helt klart vinnaren bland senapssillarna! Storleken och konsistensen på sillbitarna var toppen och krämigheten på såsen gör att du får men dig en bra bit sås på varje sillbit. Betyg: 5/5

Fiskexporten Senapssill Vikt: 260 gram Pris: 30,95 kronor En ljus senapssås men mycket dill och senapsfrön. En stor senapssmak som för vissa tar över. Sötman är många överens om att den är på gränsen till för mycket. I övrigt hade sillbitarna en väldigt bra konsistens. För det höga priset hade man dock förväntat sig lite mer. Betyg: 3/5

Ica Senapssill Vikt: 220 gram Pris: 15,9 kronor En ordentlig dill- och senapssmak, här går det inte att missta för något annat än just senapssill vilken är precis vad en riktig senapsälskare vill åt! Sillbitarna har ett bra motstånd vilket uppskattas av många. Betyg: 3/5



ABBA Inlagd sill Vikt: 230 gram Pris: 20 kronor En klar fin lag med hela morotsskivor, pepparkorn och små lökbitar. Sillen ser väldigt fin ut och bitarna är i bra storlek.

Smaken upplevs av många en aning för syrlig. Betyg: 3/5

Änglamark KRAVINlagd sillVikt: 215 gramPris: 18.50 kronorEn ganska grumlig lag med snålt av både morötter och pepparkorn. Sillbitarna är lite större vilket gör att de flesta skär den i två bitar. Smaken är dock precis som hos deras senapssill mycket fin och balanserad vilket drar upp betyget rejält. Betyg: 4.5/5



CoopInlagd sillVikt: 250 gramPris: 17,5 kronorVäldigt grumlig lag som gör att den ser en aning tråkig ut. Väldigt små bitar av lök och morötter som bidrar till den rejäla smaken. Syran är välbalanserad och helhetsintrycket blev att den är god, men ingen man lägger på minnet. Betyg: 3.5/5

IcalInlagd sillVikt: 230 gramPris: 15,9 kronorOrdentligt med morötter och lök och en fin lite ljusrosa färg, den är tveklöst den finaste av sillarna vi provat. Smaken är tyvärr alldeles för söt för många vilket drar ned betyget, detta trots att storleken och konsistensen på sillbitarna är helt perfekt. Betyg: 3/5

