



FISK

Matjessilltårta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **150 min** Portioner:



Våra matvänner Mårtenssons kök i Malmö gästar oss med en underbar matjessilltårta. Håkan & Anki hittar på ny dekoration varje år så låt dig inspireras.

Deras veckomatsedlar är mycket populära och vill man ha fler tips på sillinläggningar är denna sajt ett bra ställe med sina 31 sorter.



INGREDIENSER

- 200 g kavring
- 75 g smält smör
- 1-1½ burk á 200 g matjessill
- 1 rödlök
- 250 g kesella
- 3 3 dl gräddfil
- 1 dl hackad dill
- 4 gelatinblad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smula sönder kavringen och blanda den med det smälta smöret. Tryck ut degen i botten på en rund spingform, ca 24 cm.
- 2** Kör lök och sill i mixer eller finhacka båda och blanda samman. Blanda ner dill, kesella och gräddfil och rör samman ordentligt. Smaka av med ev lite spad från sillen.
- 3** Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten 5 minuter och smält sedan, utan att krama ur dom, i en gryta. Rör ner gelatinet i sillröran och slå sedan ner röran i formen och ställ kallt minst två timmar.
Tips på garnering - rädisor, rödlök, dillvippor eller gräslök