



22
jun 2016

Sill, strömming & potatisrätter till midsommar

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ja, då är det dags igen att planera midsommar. Många recept i listan känner ni igen men i år har vi lagt till läckra potatisrätter.



Vi börjar med några av nyheterna!

Midsommarbordet består av så mycket mer än sill. Hos många tänds grillen. Andra sätter fram ett klassiskt buffébord. Potatisrätter är ett måste eftersom vi har bästa tiden för ljuvlig nypotatis. En del kan absolut inte vara utan Janssons frestelse. Här kommer några bra potatisrätter.

Potatislåda med kaviar och dill

Färskpotatissallad med ansjovis

Krämig potatissallad, ägg och ansjovismajonnäs

Janssons frestelse

Vi har också några nya sillrätter: Vitlöksgravad strömming

Portvinssill

Matjessilltårta

Riddarmatjes



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. Det ser alltid trevligt ut att servera 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
Västerbottensill
Gräddsill



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 två recept: Gravad lax och Rödbetsgravad lax.



Intill sillen och strömmingen på midsommarbordet 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.

Tunnbrödsrulle med rökt sikmousse

Gubbrullar

Nubbesallad

Gubbröra



Sillröra

Böcklingröra

Tonfiskröra

Ansjevistårta är en röra som läggs ihop med hönökakor.

Laxröra

