

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

KLÄDESHOLMENS MATJESSILL PÅ SMÖRSTEKT KAVRING



4 personer:

- 8 skivor kavring
- 4 hela matjessillfiléer
- 150 g smör
- 2–3 inlagda rödbetor (tärnas)
- 1 dl kapis
- 1 rödlök
- 1 dl crème fraîche
- 4 äggulor
- 1 knippe gräslök

Gör så här:

1. Skär rödbetor i små tärningar, hacka gräslök och skiva rödlöken i tunna skivor.
2. Skär brödet i ganska tunna skivor och skär bort kanterna. Stek brödsnivorna på medelvärme i rikligt med smör tills brödet får en härligt karamelliserade krispiga ytor.
3. Bryn smör. Smöret är klart när det får en gyllenbrun ton. Ta omedelbart bort från plattan.
4. Skär sillfiléerna i ca 1 1/2 cm bitar, gärna lite på snedden.
5. Placera sillbitarna på de stekta brödsnivorna. Servera tillbehören snyggt på tallrikar eller i skålar. Ringla brynt smör över mackorna och toppa med hackad gräslök.

Rätten avnjuts ljummen med en kall öl. Även en iskall tuting av valfri sort är inte helt galet till denna macka.