

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INLAGD SILL "ASIAN STYLE"



Till 1 glasburk á 0,5 l med tättslutande lock:

- 1 förp 5-minuterssill á 400 g

Lag:

- 2 dl vatten
- 1 dl strösocker
- 0,5 dl ättikssprit 12%
- 2 tsk rostad sesamolja

Övriga ingredienser:

- 1 morot (mellanstor)
- 1 knippe koriander (ca 1/2 kruka)
- Ca 50 g färsk ingefära
- 2 salladslökar
- 1 msk sesamfrö
- 1 röd chili
- Zest från 1 lime

Om du vill göra de små "tapasmackorna". 4 st:

- 4 tunt skurna rågbrödsivor som därefter skärs i ca 4x5 cm rektanglar
- 2 msk smör att steka brödet i
- 4 st salladsblad. På bilden: Crunchita
- 1 dl majonnäs (Hellmans)
- 2 msk japansk soja
- Rostade sesamfrö
- Små limeklyftor

Gör så här:

1. Rengör en glasburk med tättslutande lock som rymmer minst 0,5 liter.
2. Blanda till lagen i kastrull; vatten, socker, ättikssprit och sesamolja. Värm tills sockret löst upp sig. Låt svalna. Ställ gärna i kyl en stund.
3. Skär sillen i bitar (ca 2 cm) och lägg ner i kastrullen med den kalla lagen.
4. Skala ingefäran med spetsen av en sked. Dela på hälften. Finstrimla ena halvan och finriv den andra. Pressa ner saften från den rivna ingefäran i lagen. Använd en liten sil och pressa med en sked.
5. Dela moroten i 2-3 delar och finstrimla.
6. Strimla salladslöken och chilin. Ta bort kärnorna från chilin.
7. Grovhacka koriander.
8. Finriv det yttersta från skalet (zest) av en väl tvättad lime.
9. Rosta sesamfröna i torr stekpanna tills de får en gyllenbrun ton.
10. Blanda ner samtliga ingredienser i lagen och häll därefter över i glasburken. På med locket och låt stå att dra i kyl minst 1 dygn.

"Fredriks asiatiska silltapas" 4 st:

1. Skiva och skär till tunna rågbrödsivor ca 4 x 5 cm som du sedan steker fräga i smör.

- Korianderblad

2. Lägg ett salladsblad, t ex crunchita, på varje brödskena och därefter på med sillinläggningen.
3. Blanda majonnäs med soja som du antingen klickar eller spritsar på.
4. Rosta sesamfrö som du ströslar över och dekorera med små limeklyftor och korianderblad.

Hoppas det smakar!