

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PEPPARROTSSILL MED ÄPPLE, RÖDLÖK, CITRON & DILL



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

Gör så här:

- 1 pkt 5-minutersill á 420 g
- 2 dl crème fraîche
- 1 dl majonnäs
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk flytande honung
- 2 msk citronsaft
- 4-5 msk finrivna pepparrot
- 1/2 eller en mindre rödlök
- 1 äpple (Vi använde Ingrid Marie)
- 1 knippe dill
- Vitpeppar
- Små limeklyftor
- Korianderblad

1. Diska glasburken noga.
2. Låt sillen rinna av och skär i lagon bitar.
3. Finriv pepparroten.
4. Finhacka rödlök och dill. Skala, kärna ur och fintärna äpplet.
5. Blanda crème fraîche, majonnäs, dijonsenap, citronsaft och lite honung i en bunke.
6. Rör ner pepparrot, lök, dill och äpple.
7. Smaka av med lite vitpeppar.
8. Lägg över i glasburken, på med locket och ställ i kyl. Klart!

Håller sig i drygt en vecka i kyl.