23
mar 2016

Påskens sill och strömming

Skribent: **Monika Österheim**

Nu är det dags för inlagd sill igen! Till påsk kommer dock sill och strömming i kombo med lättare vårrätter.

Det är inte bara äggrätter, lax och lamm på påskbuffén. Sill och strömming har självklart sin givna plats.

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 kylen i 1-2 dygn för att utveckla smakerna. Hållbarheten är sedan cirka en vecka i kylen. 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
Västerbottenssill
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 påskbuffén eller påsklunchen kan man ställa fram några goda röror 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.
Gubbrullar
Nubbesallad
Gubbröra

Sillröra
Böcklingröra
Tonfiskröra
Ansjovistårta är en röra som läggs ihop med hönökakor.
Laxröra