



FISK

# Lerpottasill

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **8**



En klassisk sillrätt som är ett måste på midsommarbuffén!

## INGREDIENSER



8 st saltsillfiléer  
100 g smör  
2 dl finhackad dill  
4 st rödlökar  
1.5 kg mandelpotatis  
4 st hårdkokta ägg

## GÖR SÅ HÄR

**1** Vattna ur den salta sillen i kallt vatten i cirka 9 timmar eller använd färdig inläggningssill på burk.

**2**

Skala mandelpotatisen och lägg den i en kastrull med lättsaltat vatten.

**3**

Lägg sillen på ett fat som passar att ställa över kastrullen med potatisarna.

**4**

Klicka på lite smör över sillen.

**5**

Ställ sedan fatet med sill över den kokande kastrullen när potatisen har fått koka i cirka 10 minuter.

**6**

Lägg på ett lock över fatet och låt sillen ångkokas i 8 till 10 minuter medan potatisen kokar.

**7**

Finhacka äggen och lökarna under tiden som sillen och potatisen tillagas. Och smält smöret försiktigt i en liten kastrull.

**8**

Strö ägg och lök över sillen.

**9**

Avsluta sedan med att hälla det heta smöret över sillen och strö över den fint skurna dillen. Servera med mandelpotatisen.