



FISK

# Morbergs senapssill

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **flera**



Min toppptrelista i sillens värld lyder som följer: matjessill med gräddfil och gräslök, inlagd sill, senapssill.

Tänk på att sillen ska stå 1 dygn i kylan innan servering.



## INGREDIENSER

400 g inlagd sill  
2 msk senap  
1 msk fransk senap  
1 msk grov fransk senap  
1 msk strösocker  
1 dl rapsolja  
1 dl creme fraiche  
2 msk vatten  
1 krm nymalen vitpeppar  
0.5 dl hackad dill

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj sillen, låt den rinna av och skär eventuella filéer i bitar.
- 2** Vispa ihop all senap med sockret i en skål. Häll i oljan i en jämn stråle, under ständig vispning. Rör ner creme fraiche och vatten, vitpeppar och dill.
- 3** Blanda ner sillen i marinaden och låt den stå i kylan i ett dygn före servering. Sillen håller i drygt en vecka i kylan.