



21

mar 2023

Vin & Matguiden testar: Vilken sill är godast?

Skribent: **Vin & Matguiden**

Midsommar nalkas och inlagd sill har en självklar plats på det buffébord som dukas fram.

För att hjälpa dig att navigera bland utbudet testade vi ett antal olika matjes- och senapssillar, två av de vanligaste smaksättningarna. Vi valde att fokusera på märken som finns tillgängliga i de flesta matbutiker över hela landet.

Testet i korthet:

? Mjuk sill och krämig sås går hem när det kommer till senapssill

? Små bitar sill är att föredra över stora bitar i båda varianterna

? När vi äter matjessill uppskattas en kryddning som är välbalanserad och ?lagom?

? Konsistensen på fisken bidrar mer till helheten än förväntat



1. COOP SENAPSSILL ? 76/90 poäng

Plus: Balanserad smak med mycket senap. Krämig sås med en djup gul färg som känns lyxig. Något mjukare konsistens på fisken, vilket de flesta uppskattade.

Minus: Några i panelen önskade att fisken hade varit fastare.

Pris ca 23 kr/250 g



2. KLÄDESHOLMEN SENAPSSILL ? 64/90 poäng

Plus: God, smakrik sås med mycket toner av örter och vitlök. Färgstark sås och lite mindre sillbitar, vilket gillades. Även fiskens konsistens upplevdes som väldigt bra.

Minus: Den starka färgen uppfattades som något artificiell av vissa i panelen.

Pris ca 25 kr/250 g



3. ABBA SENAPSSILL ? 56/90 poäng

Plus: Fast konsistens på fisken, vilket uppskattades.

Minus: Senapssmaken är något överväldigande. Utseendet är övergripande blekt och ganska trist.

Pris ca 26 kr/230 g



4. ICA SENAPSSILL ? 55/90 poäng

Plus: Såsen har en fin färg med mycket synlig dill, vilket gör att den ser väldigt aptitlig ut.

Minus: Dillsmaken tog dessvärre över helt och gjorde att smaken av senap nästan försvann helt. Såsen var väldigt syrlig, nästan med inslag av ättika i smaken.

Pris ca 21 kr/215 g



5. GARANT SENAPSSILL ? 44/90 poäng

Plus: Ett fåtal tyckte att senapsmaken var bra, men annars gillade panelen inte den här sillen.

Minus: Delade meningar om konsistensen, någon tyckte att den var för tuggig. Klen smak, enligt de flesta. Alla gav utseendet lågt betyg ? blekt, bara några få pepparkorn som syntes.

Pris ca 19 kr/220 g

MATJESSILL



1. KLÄDESHÖLMEN MATJESSILL ? 54/75 poäng

Plus: Det övergripande ordet för denna sill är "lagom". Något mildare kryddning, vilket uppskattades av panelen. Utseendet gav ett rustikt och genuint intryck.

Minus: Sillbitarna hade kunnat vara något mindre och ha en fastare konsistens.

Pris ca 14 kr/200 g



2. ABBA KLASSISK MATJES ? 53/75 poäng

Plus: Fin, röd färg på spadet och smakrik fisk. Den klassiska kryddningen av kanel och sandelträ kommer fram.

Minus: Konsistensen på fisken var lite mjukare än andra sorter, vilket gjorde att helheten blev något mosig.

Pris ca 25 kr/215 g



3. COOP MATJESSILL ? 47/75 poäng

Plus: Fin och fast konsistens. Halva panelen upplevde denna som en "snäll" variant.

Minus: Fisken upplevdes som något övermarinerad, vilket inte uppskattades.

Pris ca 20 kr/200 g



6. ICA MATJESSILL ? 39/75 poäng

Plus: Fina fiskbitar med bra fasthet.

Minus: Blekt och aningen trist utseende. Obalanserad smak som drar alldeles för mycket åt det söta hållet, snudd på parfymig.

Pris ca 34 kr/570 g