



INLAGD TOMATMATJES

4 matjessillfiléer med lag

Såsen:

- 1/2 burk krossade tomater
- 2 msk tomatketchup, Heinz
- 1 rödlök, finhackad
- 2 vitlöksklyftor, krossade och finhackade
- 3 ansjovisfiléer, hackade
- 1 msk ljus sirap
- 1 msk finhackad kapris, Santa Maria
- 1 tsk krossad kryddpeppar
- 4 smulade lagerblad
- 1 msk hackad dill
- 1 msk finskuren gräslök
- Salt
- Svartpeppar

1. Låt matjessillen rinna av men spara lagen.
 2. Blanda alla ingredienser till såsen med lagen i en bunke.
Smaka av med salt och peppar.
 3. Skär matjessillen i lagom stora bitar och blanda ner i såsen.
- Täck över och låt stå 2 dygn i kylen. Lägg sedan upp sill och sås i glasburk.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

