



## Lindholmen Matsal recept Sillskolan november 2018

### **Ört- och vitlökssill**

800 g sillfiléer, urvattnade

Örtsås:

6 dl majonäs

2 st citroner, cést och saft

½ dl finhackad färsk dragon

½ dl finhackad bladpersilja

3 msk finhackad dill

2 st pressade vitlösklyftor

Salt och nymalen svartpeppar

Låt sillfiléerna rinna av och skär dem i munsbitar.

Riv skalet på citronerna med ett céstjärn. Pressa ur saften. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills såsen är grön och fin. Eller använd stavmixer. Börja då mixa örter och citron med lite av majonnäsen och blanda sedan i resten. Smaka av med lite salt och peppar.

Vänd ner sillen och låt marinera i minst ett dygn.