



## Lindholmen Matsal recept Silskolan november 2018

### ***Västerbottenostsill***

800 g sillfiléer, urvattnade

Ostsås:

3 dl majonäs

3 dl creme fraiche

3 dl riven Västerbottenost

4 st hårdkokta ägg

2 msk finhackad dill

1 msk dijonsenap

Salt och nymalen vitpeppar

Låt sillfiléerna rinna av och skär dem i munsbitar.

Blanda alla ingredienser till såsen utom äggen ordentligt. Hacka äggen och vänd ner i såsen. Smaka av med lite salt och peppar.

Vänd ner sillen och låt marinera i minst ett dygn.