



## Lindholmen Matsal recept Sillskolan 23 och 24 november 2016

### ***Senapssill, gjord på hovmästarsås***

*Tänk på att aldrig ha fingrarna i lagen. Använd gärna gummihandskar.*

800 gr sillfiléer, urvattnade  
2 dl crème fraiche  
4 msk dill, finhackad  
4 msk gräslök, finhackad

#### ***Hovmästarsås:***

4 msk flytande honung  
½ dl vitvinsvinäger  
2 dl svensk söt senap  
6 dl rapsolja  
½ dl dill, finhackad  
Salt och malen vitpeppar

Låtsillen rinna av i ett durkslag. Skär sillen i munsbitar.

#### ***Hovmästarsås:***

Vispa samman honung, vinäger och senap. Tillsätt oljan under vispningen.

Börja droppa i oljan och när såsen börjar tjockna kan man hälla snabbare.

Smaksätt med salt och peppar

Rör ner dillen.

Blanda hovmästarsåsen med crème fraiche och örter.

Vänd ner sillen och låt marinera i minst ett dygn.

*Bon apatit*