



Lindholmen Matsal recept

Sillskolan 23 och 24 november 2016

Ört och Vitlökssill

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

800 gr Sillfiléer, urvattnade

Örtsås:

6 dl majonnäs

2 st citroner, cest (finrivet skal) och saft

½ dl färsk dragon, finhackad

½ dl bladpersilja, finhackad

2 msk färsk timjam, finhackad

2 st vitlöksklyftor, finhackade

Salt och nymald svartpeppar

Låt sillfiléerna rinna av och skär dem i munsbitar.

Riv skalet på citronerna med ett cestjärn. Pressa ur citronsaften. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa tills såsen är grön och fin. Smaka av med lite salt och peppar.

Vänd ner sillen och låt marinera i minst 1 dygn.

Bon apatit