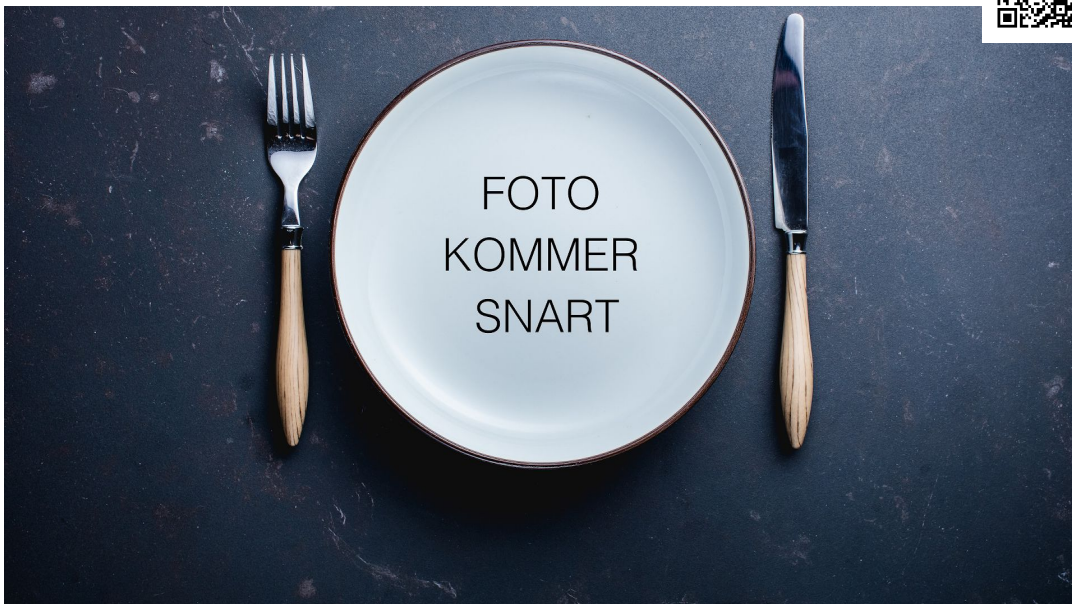




Krämig skärgårdssill med stenbitsrom och dill

Krämig skärgårdssill med stenbitsrom och dill

Citron 1 st
Gräslök 10 g
Dill 10 g
Majonnäs 1 dl
Gräddfil 1 dl
Stenbitsrom ½ burk
5-minuterssill 1 förp

1. Tvätta citronen och finriv det yttersta skalet. Finstrimla gräslök och finhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda ner majonnäs, gräddfil och stenbitsrom.
2. Häll av sillen och skär i ca 3 cm breda bitar. Blanda ner i såsen.
3. Servera krämig skärgårdssill på julbordet.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 6 PORTIONER