

Snittar med matjessill och creme fraîche med saffran.

Istället för en mer klassisk saffranssill där allt är blandat i en skål valde jag att göra små snittar. Det är inte alls svårt men ser riktigt fint ut på julbordet.



4

Jul

Fisk

Tilltugg

Smårätter

Ingredienser:

1/2 g saffran (1 pkt)
1 msk färskpressad juice från apelsin
2 dl creme fraîche
2 msk finhackad färsk gräslök
salt
6 skivor bröd (gärna kavring eller vörtbröd)
ca 200 g matjessill
gräslök till dekoration

Gör så här:

1. Blanda ut saffran i apelsinjuicen.
2. Vispa creme fraîche med elvisp tills den tjocknar.
3. Tillsätt saffran och apelsin, blanda sist i gräslök och salt.
4. Fyll en spritspåse med creme fraichen.
5. Kantskär brödet och skär i små rektanglar. Rosta brödbitarna på båda sidorna i en medelvarm, torr stekpanna.

6. Lägg upp bröden på ett fat, spritsa ut en klick saffranscreme fraîche på varje brödbit.

7. Tag upp sillfiléerna och skär dom i tunna bitar. Fördela sillen över creme fraichen och avsluta med att strö färsk gräslök över.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

O.P. Anderson Julaquavit

Systembolagsnummer: 40071

210,00 kr

Kryddmästare Jonas Odland har under tre år arbetat med att få fram den ultimata kryddningen för det svenska julbordet. Kryddad med kummin, anis och fänkål precis som originalet. Men för att få in den svenska julen i en ännu högre grad ingår en del lagrad på cognacsfat samt cognac och sherry som tillför en komplex fyllighet med toner av fat och torkad frukt. Smakpaletten fullbordas av pomeransskal och krydda från kanelextrakt.

Passar till julbordets rätter såsom sill, lax och småvarmt.

Utskrift