

Lätifixad krämig sill med smak av apelsin.

En krämig sill med smak av apelsin och senap som är snabb att blanda till. Låt gärna stå minst ett dygn innan den ska ätas.



4

Jul

Fisk

Ingredienser:

1/2 apelsin, filéad
saft från 1/2 apelsin
1 dl gräddfil
1 dl crème fraîche
1 tsk grov senap
1 msk finhackad gräslök
5 cm purjolök
ca 400 g 5-minuterssill

Gör så här:

1. Filéa 1/2 apelsin och skär i riktigt små bitar. Pressa saften ur 1/2 apelsin.
2. Blanda detta med gräddfil, crème fraîche och senap. Finhacka gräslök och purjolök, rör i.
3. Häll lagen av sillen och klipp eller skär ner den i mindre bitar.
4. Blanda sillen i röran och ha upp på en fin burk. Låt gärna stå minst ett dygn innan den ska ätas.



Spara i lista

O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

O.P. Anderson Björk är ett säkert kort som passar till det mesta. Den har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.

Fler sillar och snapstips:



Sillröra med smak av senap.

Till snapsen ska det såklart vara sill. Här har jag gjort en sillröra som har härlig smak av senap. Vilket passar ypperligt till O.P Andersson Julaquavit!

[Läs mer](#)



Inlagd vego-sill.

Det här är ett utmärkt vegetariskt alternativ till sill! Den inlagda zucchinin fungerar fint att använda i olika rörer, men gör sig precis lika bra som här, när den bara är inlagd.

Läs mer



Flädersill med svartvinbärsblad.

Blad från svartvinbärsbusken tillsammans med flädersaft blir en perfekt smaksättare till sillen i midsommar.

Läs mer



Vilken snaps till vilken julmat?

Kryddmästare Jonas Odland, mannen bakom O.P. Anderson, guidar dig att matcha kryddat brännvin, akvavit och julsnapsar med julbordets alla rätter.

Läs mer

Utskrift