

Ägghalvor med krämig sillsallad.

Ta det bästa från två världar och kombinera dem! För vad vore våra högtider utan sill och ägg?

Blir det sillsallad över? Ställ fram den på bordet i en fin burk och servera med lite gott knäckebröd till!



4 PORTIONER



15 MIN

Påsk

Ägghalvor med krämig sillsallad

Ingredienser:

1/2 dl grädde
2 msk gräddfil
3/4 dl majonnäs
1 tsk senap
1 fast äpple
4-5 inlagda rödbetor + spad
1 burk 5-minuterssill à 420g
1 gul lök
Salt och peppar
6 ägg

Gör så här:

1. Vispa grädden tjock, blanda i gräddfil, majonnäs och senap.
2. Skär ner äpple, rödbetor och sill i små tärningar. Skala och finhacka löken. Blanda alla ingredienser, tillsätt gärna lite spad från rödbetorna för extra härlig färg. Smaka av med salt och peppar. Låt stå svalt minst 30 minuter. Gärna längre.
3. Koka äggen och låt svalna helt i kallt vatten. Dela sedan äggen och klicka på sillsalladen. Dekorera med lite krasse.



Spara i lista

O.P. Anderson, 350ml

Systembolagsnummer: 42

159,00 kr

O.P. Anderson är en perfekt smakmatchning till ägg och sill! Den svenska klassiska akvaviten har en fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.



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 med sin kryddiga och friska karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.

Fler recept till påskmenyn hittar du här:



Pestobröd till påskmiddagen.

Ett riktigt gott pestobröd att servera på påskbordet. Här fyllde jag det med pesto men det går lika bra att ha i fetaost, saltorkade tomater eller oliver!

[Läs mer](#)



Rökt laxsallad med vaktelägg, ost och hjortrondressing

Jag älskar enkel och fräsch påskmat. Som den här gudomliga salladen med små fina vaktelägg, rökt lax och god ost. Vill man kan man ringla på lite härlig hjortrondressing som verkligen är pricken över i!

[Läs mer](#)



Marinerad lammytterfilé med ugnsbakade rotfrukter och gräddsås.

Marinerad lammytterfilé med ugnsröstade rotfrukter och gräddsås passar utmärkt till påskbordets alla läckerheter.

[Läs mer](#)



Kolapaj med vispad hallonpannacotta

En otroligt god kolapaj med vispad hallonpannacotta till. Dessutom har jag smaksatt själva pajfyllningen med en skvätt Jack Daniel's Tennessee Honey!

[Läs mer](#)

Utskrift