

Friterad färskpotatis med citrussill.

Det här är en ny variant på klassikern sill och potatis. Friterad färskpotatis möter fräsch och läcker citrussill!



1H

Midsommar

Potatisrätter

Fisk

Citrussill

Ingredienser:

- 2 dl vatten
- 1 dl strösocker
- 1/2 dl ättikssprit
- 5 hela svartpepparkorn
- 1 liten ekologisk citron
- 1 ekologisk lime
- 1 litet rött äpple
- 1 liten rödlök
- 1 förpackning 5-minuterssill

Gör så här:

1. Koka upp en lag av vatten, socker och ättika. Låt svalna helt.
2. Skär halva citronen och halva limen i tunna skivor. Pressa i 1 msk citron och 1 msk lime i lagen. Kärna ur äpplet och skär det i tunna skivor.
3. Skala löken och skär den tunt.

4. Ta ur sillen ur förpackningen och skär varje sillfilé i sneda bitar.
5. Varva sill, citron, lime, äpple och lök i en burk. Slå över lagen och låt din citrussill stå svalt minst 1 dygn innan servering.

Friterad färskpotatis

Ingredienser:

500 g färskpotatis
Rapsolja till fritering
Flingsalt

Gör så här:

1. Tvätta färskpotatisen och koka den mjuk. Låt svalna något.
2. Värm oljan till 175°C. Friter 3-4 potatisar åt gången.
3. Friter tills de fått fin färg och skalet börjar spricka något.
4. Låt rinna av på hushållspapper.
5. Strö över flingsalt.

Till servering

Ingredienser:

2 dl gräddfil
Gräslök

Gör så här:

1. Skär citrussillen i riktigt små bitar.
2. Placera ut potatisar på en tallrik.
3. Spritsa eller klicka ut gräddfilen.
4. Toppa med finskuren citrussill och gräslök.
5. Servera direkt.



Spara i lista

O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

Till sillen föreslår vi att du provar nya O.P. Björk som är smaksatt med extrakt från björkknoppar som plockats på vintern innan de har börjat svälla och björksav skördad i Jämtland under våren. Därtill citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.



Spara i lista

True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

För den som inte vill ha öl till sillen rekommenderar vi ett glas god och syrlig cava till denna rätt med friterad färskpotatis och citrus sill. True Colours har inslag av citrus, mineral, röda äpplen och en viss nötighet.

Linnéas midsommarmeny:



Ljummen laxsallad med sesam och rödlöksvinegrette.

En somrig och lättsam rätt på midsommARBordet är denna ljumma laxsallad tillsammans med dess goda rödlöksvinegrette.

[Läs mer](#)



Rabarber och jordgubbsglacerade revbensspjäll med rotfruktskakor.

En rätt som får det att vattnas i munnen på den mest kräsmagade gästen runt midsommarbordet.

[Läs mer](#)



Marinerade jordgubbar och körsbär med fläderkräm.

Linnéas marinerade jordgubbar och körsbär är ett måste till midsommar. Den himmelska fläderkrämen är verkligen pricken över i!

[Läs mer](#)

Utskrift