

Västerbottenssill med dill.

Att smaksätta sin egen sill är lätt, och det här receptet med Västerbottensost tillsammans med sill och dill är en klockren kombination. Gör gärna sillen några dagar i förväg, då hinner alla smaker sätta sig och den blir som godast!



10 MIN

Påsk

Fisk

Ingredienser:

2 dl crème fraîche
1 dl majonnäs
50 g riven Västerbottensost
1 nypa salt
1 dl färsk dill
1 msk citron
420 gram (1 förpackning) 5-minuterssill

Gör så här:

1. Blanda samman, crème fraîche med majonnäs, ost och salt.
2. Finhacka dillen och blanda i den tillsammans med citronen.
3. Skär sillen i bitar och ha i den. Rör om väl.

Para ihop sillen med någon av dessa snapsar:



Spara i lista

O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

Till Linnéas Västerbottenssill med dill och andra runda och gräddiga sillar (t ex senapssill) passar det bäst med en mildare snaps som O.P. Anderson Björk har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.



Spara i lista

O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

284,00 kr

Till en traditionell sillinläggning som bygger på en ättikslag med 2/3 socker (vilket gör sillen otroligt söt och syrlig) behövs en snaps med kummin som är en av få kryddor som kan hantera det. Välj gärna O.P. Anderson som har en klassisk akavavikryddning bestående av kummin, anis och

fänkål.

Se också



Så matchar du snaps till påskmat.

Till all påskmat finns det minst ett kryddat brännvin som passar till och kan lyfta smakerna i rätterna. Kryddmästare Jonas Odland ger rekommendationer på snaps till påskbordets vanligaste rätter.

[Läs mer](#)



Laxcarpaccio med citrondressing.

Laxcarpaccio är en lyxig och smakrik aptitretare. Här som en av rätterna på påskbordet, men kan serveras som festlig förrätt året runt.

[Läs mer](#)



Bräserad lammstek med delikatesspotatis i ugn.

Linnéa har gjort en klassisk lammstek med härliga smaker av vitlök och rosmarin, som serveras med delikatesspotatis i ugn.

[Läs mer](#)



Kycklingpaj med vårprimörer.

En god paj som dessutom är vacker att ställa fram på påskbordet. Fyllt med kyckling och vårprimörer i form av morötter och sparris.

[Läs mer](#)



Kladdig choklادتårta med fudge-topping.

En härligt chokladig påsktårta som toppas med len fudge som fått smak av päron från Xanté. Dekorera med chokladägg och ätbara penséer.

Läs mer

Utskrift