



Pepparrotssill med Salamichips

Känner du igen pepparrotssill så vet du nog också om att bacon eller knaprig serrano smakar gott till det. Vi provade att ugnsrosta salamichipsen och serverade de med sillen - det blev riktigt gott! Bjud på nya sill sorter till sommaren och överraska dina gäster med nya smakupplevelser.

Gör så här:

- Börja med att hälla av sillen, häll bort löken och kryddpepparn från laget.
- Du kan blanda samman creme fraiche, majonnäs, citronsaft och honung.
- Skala och riv pepparrot. Blanda samman med röran ovan.
- Ugnsrosta salamichipsen på 200° i ca 10 minuter eller tills de blivit knapriga. Låt torka på hushållspapper innan servering.
- Blanda ner sillen i röran och smaka av med salt. Tillsätt mer citron om du vill ha en högre syra.

Ingredienser

300 g Löksill
1 msk Citronsaft
4 dl Creme Fraiche
2 msk Majonnäs (Hellman)
2 msk riven Pepparrot
1 tsk Honung
Salt
1 förp Salamichips



Salamichips Classic



Salamichips Vitlök



Salamichips Delikryddad