

Örtsill

Ingredienser för 8 personer

2 burkar 5-minuterssill
2 dl turkisk yoghurt
1 msk dijonsenap
2 tsk akaciahonung
2 tsk olivolja
0,5 dl fint skuren gräslök
0,5 dl hackad basilika
0,5 dl skuren dill
1 tsk hackad dragon
salt och peppar

Gör så här

1. Häll av spadet från sillen och låt den rinna av i en sil. Skär sillen i sneda 1,5 cm breda bitar (om dem inte redan är i småbitar) och lägg i en skål.
2. Blanda samman yoghurten med senap, honung, olja, gräslök, basilika, dill och dragon i en skål. Smaka av med salt och peppar.
3. Blanda sillen med såsen och låt den dra till sig smakerna, ca 6 timmar i kylan.
4. Garnera med örter vid serveringen.

