

## **Goda tomatsillen**

### **4 portioner**

*1 burk urvattnade sillfiléer, ca 400 g*

### **Lag**

*½ dl rapsolja*

*½ dl ättiksprit 12%*

*½ dl tomatpuré*

*1 dl strösocker*

*1 gul lök, finhackad*

*½ dl creme fraiche*

*1 dl hackad dill*

*2 lagerblad*

*svartpeppar och ev salt*

### **Så här gör du**

*Skölj sillfiléerna och skär dem i bitar på snedden.*

*Blanda ihop ingredienserna till lagen, vänd ner sillbitarna och låt inläggningen dra minst ett dygn.*

---

## **Drömsill**

*1 burk löksill*

*1 rödlök finhackad*

*1 burk creme fraiche*

*2 tsk socker*

*1 msk senap(Jonnys)*

*1 msk vitvinsvinäger*

*1 pkt frusen dill*

### **Så här gör du**

*Töm bort allt spad och all lök från sillen, blanda sedan med de andra ingredienserna.*