

ÅRETS JULSILL X 2

Årets Julsill du gör själv – perfekta att sätta din egen prägel på julbordet. En krämig sill med brynt smör, fyllig och nötig med en sammetslen känsla som ger en lyxig tolkning av den klassiska julsillen. Den andra är en klar inläggning med crispy chili, röd lök och purjolök, frisk och krispig med en lätt hetta som väcker smaklökarna och ger en färgsprakande kontrast. Tillsammans bjuder de på både värme och fräschör – två små sillstjärnor som gör julbordet komplett.



BRYNT SMÖRSILL

500 g	Inläggningssill, Krögarskurna bitar MSC
50 g	Crème Fraiche
35 g	Majonnäs
35 g	Brynt smör
5 g	Dill, färsk
	Tajin kryddblandning som topping



CRISPY SILLI

500 g	Inläggningssill, Krögarskurna bitar MSC
45 g	Crispy chili
20 g	Rödlök, finhackad
20 g	Purjolök, finhackad
	Friterad vitlök som topping

GÖR SÅ HÄR

Blanda ihop sillen med övriga ingredienser. Låt vila minst över natten, eller upp till en vecka eller två. Tänk på att använda lagen i hinken till inläggningarna.

Årets Sill skapar du av finaste fisken

Abba Gastronomi Skapa Inläggningssill, är perfekt att använda till såväl krämiga som klara inläggningar. Detta är sill av högsta kvalitet som fiskas i Norska havet och som enbart kommer från livskraftiga bestånd.

Sillen lagras i vårt bergrum i Kungshamn innan den läggs i sin goda lag. Hinken har dessutom en syrebarriär som säkerställer hög kvalitet och god smak genom hela hållbarhetstiden.

Abba
GASTRONOMI

Skapa® Inläggningssill, krögarskurna bitar MSC, 5,5 kg (varav sill 2,8 kg) 250-360 bitar
Skapa® Inläggningssill, filéer MSC 2,6 kg (varav sill 1,2 kg) 13-18 filéer

