

Tom Sjöstedts recept:

Kryddsill

1 pkt Abba 5-minuterssill à 420 g
½ dl ättika
1 dl socker
2 dl vatten
2 lagerblad
2 tsk nejlikor
4 pomeransskal
2 stjärnanis
1 kanelstång
1 ask shisokrasse eller
smörgåskrasse till garnering

Koka upp alla ingredienser och låt svalna. Skiva sillen på längden och blanda med lagen. Garnera gärna med krasse.



Citrus sill

1 pkt Abba 5-minuterssill à 420 g
1 blodgrapefrukt eller vanlig grapefrukt
1 apelsin
1 lime
1 msk rosépeppar
½ dl ättika
1 dl socker
2 dl vatten
Dill till garnering

Riv skalen från apelsin och lime. Koka upp citrusskal med rosépeppar, ättika, socker och vatten. Låt kallna. Skär sillen i mindre bitar. Filea ut köttet från frukterna. Blanda lag, sill och citrusfrukterna innan servering. Garnera gärna med dillvippor.



Krämig Kaviarsill

1 burk Abba Löksill à 540 g

Kräm:

1 dl crème fraîche

½ dl majonnäs

1 dl Kalles kaviar

4 tunt skivade rädisor

½ ask klippt smörgåskrasse

Sila av spadet och plocka bort kryddorna från löksillen. Rör ihop alla ingredienserna till krämen. Blanda med sillen och garnera gärna med rädisor och krasse.



Tomatsill med pepparrot

1 burk Abba Inlagd Sill à 540 g

Tomatsås:

200 g körsbärstomater på burk

½ dl chilisås

1 rödlök, finhackad

3 msk färskrivna pepparrot

½ citron, skalet

salt och svartpeppar

2 msk hackad gräslök

2 msk färskrivna pepparrot

Sila av spadet från sillen. Blanda alla ingredienser till tomatsåsen. Smaka av med salt och peppar. Blanda i sillen och garnera med gräslök och pepparrot.



Fredrik Erikssons recept:

Långbrosill

- 1 pkt Abba 5-minuterssill à 420 g
- 2 kokta medelstora potatisar
- 1 ägg
- 1 dl pickles
- 1 dl crème fraiche
- 2 msk majonnäs
- 1 msk skånsk senap
- 1 msk hackad dill
- 1 msk hackad gräslök
- salt och vitpeppar

Skär sillen i grova bitar. Skär potatisen, sillgrönsakerna och ägget i tärningar. Bland alltsammans med crème fraiche och majonnäs. Smaksätt med senap, örter, salt och vitpeppar. Vid uppläggnig så garnera med sillgrönsaker och ägg samt dill.



Värdshusknäcke med inlagd sill, anjovis, sockerstekt lök och rom

- 1 kaka värdshusknäckebröd
- 3 st kokta potatisar
- 3 msk gräddfil
- 50 g nyriven lagrad Kvibille cheddarost
- salt, vitpeppar
- 2 st Abba 5-minuterssillfiléer
- 1 msk smör
- 1 gul lök
- socker
- kryddpeppar
- 1 burk Abba Röd finkornig rom
- 1 burk Grebbestads Ansjovis Original, á 125g
- Plockad dill

Pressa eller riv potatisen och blanda den med gräddfil och riven ost. Smaksätt med salt och vitpeppar. Grovhacka löken och stek den i smöret och sockret i ca 2 min tills det karamelliserar sig. Smaksätt den med nymalen kryddpeppar, håll den ljummen. Bred potatiscremen på knäcket och toppa med sill, ansjovis och den sockerstekta löken. Avsluta med dillvippor och rommen.



Matjessill

med citron, olivolja och kapis

2 burkar Abba Klassisk matjes à 200 g
1 citron finrivet skal och filéer
1 dl olivolja
2 msk kapisbär
Svartpeppar

Slå bort spadet på matjes. Riv skalet fint och skär bort skalet på citronen. Skär filléer av citronen. Blanda alltsammans och lägg upp som på bilden och avsluta med svartpeppar.



Inlagd Sill

med tomat, dragon och dijonnassie

1 pkt Abba 5-minuterssill
2 msk dijonnassie
1 dl crème fraiche
1 ask cocktailtomater
1 msk olivolja
1 msk flytande honung
1 kvist färsk dragon
1 knippe salladslök
nymald vitpeppar
rapsolja

Dela tomaterna och lägg dem i en form. Blanda olivolja med honungen och rippla över tomaterna. Sätt dem i ugnen på 100 grader i 30 min. Skär sillen och lägg upp det på ett fat med dijonnassie, crème fraiche och rostade tomater. Garnera med dragonblad och fint skuren salladslök. Avsluta med vitpepparkvarnen och små stänk med rapsolja.

