

# Maten i Konsum och Domus

## Kalla och varma sill- och ansjovisrätter

Sill och färsk potatis, gräddfil och gräslök — finns det något enklare, godare och mer typiskt svensk vår- och sommarmat?

**Winner** har många sillsorter att välja på.

Matjesbitar och sillfiléer i glas: Inlagd sill, Dill-, Lök- och Smörgåsfiléer, är särskilt goda till den färska potatisen. Skivsill och Bitsill, både i tomat och dill, Ansjovis, Herring och Dillkaviar är goda smörgåspålägg.

Bara att öppna burkarna och ställa dem på bordet.

Men vill man, finns det mycket som passar fint ihop med sill och ansjovis i lagade rätter. Här är några tips! Alla förslag beräknade för 4 portioner.

### Sillcocktail

**Skär** Matjesbitar (stor burk) i smala strimlor.

**Finhacka** 1 gul lök.

**Skär** 2 inlagda rödbetor i tärningar.

**Varva** sill, lök och rödbeta, gärna också lite kapris, i fyra portionsglas.

**Placera** en rå äggula överst i varje portion och garnera med persilja eller dill. Var och en blandar själv äggulan med övriga ingredienser.

### Lunchgott

**Koka** potatis.

**Sätt** ett uppläggningsfat ovanpå potatiskastrullen.

**Lägg** på matjesbitar (stor burk).

**Strö** över 2 hårdkokta hackade ägg och ganska mycket hackat grönt (dill, gräslök, persilja).

**Häll** över 3 msk brynt margarin eller smör.

**Servera** genast med den kokta potatisen.

### Kaviargott

**Blanda** 1 dl gräddfil med 1 tub Dillkaviar.

**Lägg** upp på mitten av ett fat.

**Strö** över 1 hackad gul eller röd lök, gärna blandad med lite hackad dill.

**Skär** 4 hårdkokta ägg i klyftor och lägg runt om.

**Handla konsumentägt - en fin idé**

# Maten i Konsum och Domus

**Ägg- och ansjovishack** — gott på bröd, både kallt och varmt

**Skala** och hacka 1 gul eller röd lök och 3—4 hårdkokta ägg.

**Hacka** 10—12 ansjovisfiléer och dill (ca  $\frac{1}{2}$  dl).

**Kallt:**

**Blanda** lök, ägg, ansjovis och dill med 1 msk gräddfil.

**Servera** på knäckebröd eller grovt mörkt bröd.

**Varmt:**

**Smält** 1 msk margarin i en stekpanna.

**Fräs** först löken.

**Blanda** sen i ansjovis, ägg och dill.

**Låt** allt bli varmt.

**Servera** på vitt bröd, gärna rostat.

## Liten varmrätt med lök och ansjovis

**Skala** och skär 4 gula lökar i skivor.

**Smält** lite margarin i en stekpanna.

**Lägg** i lökskivorna, låt dem bli mjuka och få lite färg.

**Lägg** 10—15 ansjovisfiléer i rader ovanpå löken.

**Häll** på 1 dl grädde.

**Koka** under lock på svag värme tills grädden smält ihop med det övriga.

**Servera** med bröd eller potatis.

## Pizzasmörgås

**Bred** tomatpuré på fyra vita brödskeivor.

**Lägg** på ansjovisfiléer eller skivsill i tomat och ovanpå sillen några tunna lökringar eller skivade oliver.

**Strö** över rikligt med riven ost eller täck med ostskeivor.

**Gratinera** i 250° ugnsvärme 7—8 min.

