

FISKHUSETS SILLKRANS

Ingredienser:

- 6 st små potatisar
- 3 st ägg
- Klädesholmen matjessill 400 g
- 8 st rädisor
- 1 dl marinerad rödlök
- 6 tsk röd caviart
- Färsk dill till dekoration
- 1 dl gräddfil
- 1 msk saft från lime
- 1 msk socker



Gör så här

1. Koka potatisen och äggen tills de är genomkokta. Låt svalna och skär dem sedan i halvor.
2. I en skål, pressa saft från en lime och tillsätt en matsked socker. Blanda i gräddfilen och blanda allt ihop till en sås.
3. Dags att göra kransen. Fördela ägg, potatis, rädisa och sill i en ring på en tallrik. Toppa med marinerad rödlök, röd caviart, gräddfilsåsen och dill.
4. Servera.

