

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

INLAGD SILL "ASIAN STYLE"

1 glasburk á 0,5 l med tättslutande lock:

- 5-minuterssill, 1 förp á 400 g
- Strösocker, 1 dl
- Ättikssprit 12%, 0,5 dl
- Rostad sesamolja, 2 tsk
- Morot, 1 st (mellanstor)
- Koriander, 1 knippe eller ca 1/2 kruka
- Ingefära, färsk, ca 50g
- Salladslök, 2 st
- Sesamfrö, 1 msk
- Röd chili, 1 st
- Lime, zest från 1 st

Om du vill göra de små "tapasmackorna". 4 st:

- Rågbröd, 4 tunt skurna skivor som därefter skärs i ca 4x5 cm rektanglar
- Smör, 2 msk att steka brödet i
- Salladsblad, 4 st t ex Crunchita
- Majonnäs, 1 dl (Hellmans)
- Japansk soja, 2 msk
- Sesamfrö, 1 msk som ska rostas och strösslas över
- Lime, 1 st, små klyftor till dekor
- Korianderblad till dekor