



Sill och potatis (Svensk sildetallerken)

Ingredienser

- ♥ 300 g spekesildfileter (se tips)
- ♥ 2 egg
- ♥ 6 nypoteter
- ♥ 1 dl syltede rødbeter
- ♥ 2 dl rømme
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 2 ss frisk gressløk, hakket
- ♥ 2 ss frisk dill

Tilbehør (kan sløyfes):

- ♥ mørkt knekkebrød
- ♥ Västerbottensost

Fremgangsmåte

Skjær sildefiletene i passe store biter.

Kok eggene (ca. 6 - 8 minutter). Legg i kaldt vann, fjern skallet og del på midten.

Kok potetene.

Dander sild, halve egg og nypoteter på tallerkener. Legg også på rødbiter i mindre biter og en stor klatt rømme.

Dryss over fint hakket rødløk, gressløk og dill.

Tips



♥ Spekesildfilet fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Det pleier å være passe med 1 pk sildefilet (150 gram) per porsjon.

♥ **Sill och potatis** er en typisk kaldrett, men det er likevel veldig godt dersom potetene er varme og nykokte.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sill-och-potatis-svensk-sildetallerken>