

Traditionsenlig Äggsexa



Delar av Äggsexemenyn och tillhörande recept

Inlagd sill

Gör i ordning sillen minst en dag före den ska ätas

- 4 sillfiléer (1 burk inläggningssill eller sillfiléer från fiskdisk)
- 1 ½ dl vatten
- 5 msk ättikssprit
- 1 dl socker
- 1 rödlök
- 10 kryddpepparkorn
- 1 lagerblad
- Färsk dill

Alt. 2 hela sillar som måste vattenläggas ett dygn innan

Gör så här:

- Koka upp vatten, ättika och socker(ättikslag) och låt sen lagen kallna.
- Skär sillfiléerna i ca 2cm breda bitar
- Skala och skiva rödlöken
- Krossa kryddpepparkornen
- Varva sillbitar med kryddpeppar och rödlök samt någon dillkvist.
- Häll över den kallnade lagen och låt stå ett dygn kallt.

Kycklingröra

Ca 4 port. till buffé

Till äggsexan köper vi färdig men här kommer ett recept om man vill göra egen

- Ca 500 g Kycklingfilé
- 1 äpple
- 2 cm purjolök
- Ca 1 msk Smör till stekning
- 2 tsk curry
- 2 dl majonnäs
- 1 dl gräddfil

Gör så här:

- Tärna kycklingfilén i centimetertjocka bitar
- Kärna ur äpplet och tärna det
- Finhacka purjobiten
- Värm smöret (+ gärna några tsk rapsolja)
- Fräs äpple och purjo till det blir mjukt
- Tillsätt curryn och fräs lite till
- Lägg fräset på tallrik eller i skål för att svalna
- I med mer smör och stek kycklingbitarna
- Låt kycklingbitarna svalna
- Blanda majonnäs och gräddfil i en rymlig skål
- Rör ner de avsvalnade kycklingbitarna och curryfräset. Rör ordentligt. Ställ kylskåpskallt minst fyra timmar – gärna över natten.
- Garnera med några ringar(tunt skivad) purjolök vid servering.

Rödbetssallad

Ca 4 port. till buffé

Vi brukar köpa färdig men här är en enkel variant utan lök (familjeanpassad...)

- 3 dl gräddfil
- 2 krm salt
- 1-2 rödbetor
- 1 äpple
- 1 hel ättiksgurka

Gör så här:

- Blanda gräddfil och salt
- Finhacka rödbetorna (ca 1 ½ dl hackad rödbeta behövs)
- Skala, kärna ur och grovriv äpplet
- Finhacka ättiksgurkan
- Blanda ner allt i gräddfilen och rör om. Låt stå i kylskåp över natten.

Matjessilltårta

en tårta, ca 8 port.

- 200g mörk kavring
- 75g smör
- 3 gelatinblad
- 200g matjessillfiléer
- 2 rödlökar
- 1 burk kesella (2 dl) alt. Laktosfri kvarg
- 3 dl gräddfil
- ½ tsk svartpeppar
- 2 msk sillspad
- 1 knippe färsk gräslök

Gör så här:

- Riv eller finhacka eller mixa brödet
- Smält smöret och blanda i brödsulorna
- Bred ut bröd- och smörblandningen på botten av en springform(form med löstagbar kant)
- Ställ formen i kylan ca 15-20 minuter
- Under tiden läggs gelatinet i blöt i kallt vatten ca 5 minuter
- Ta upp sillfiléerna och låt rinna av. OBS! Behåll spadet som sillen ligger i.
- Finhacka rödlöken
- Finhacka sillen
- Blanda sill och lök med kesellan och gräddfilen
- Rör ner sillspadet och svartpepparn
- Ta upp gelatinet och smält det i en lite kastrull på svag värme
- Rör ner det smälta gelatinet i sillröran
- Ta fram formen från kylan och bred ut sillröran uppe på brödbotten.
- Ställ i kylan i minst 3 timmar
- Garnera med finhackad gräslök och rödkök.