

Smaksätt din egen sill i påsk

- *Viktor Westerlind, Årets Kock 2009, bjuder på sina bästa sillrecept*

Hur vill du ha din sill i år? Traditionellt eller med nya smaksensationer? Nu är påskan snart här och det är hög tid att börja förbereda påskbordet. Viktor Westerlind, Årets Kock 2009, har tagit fram nydanande sillrecept som kan inspirera dig inför påskan.

Påskan är ett av få tillfällen under året då hela släkten samlas och umgås över generationsgränserna. Och i centrum står matbordet där Abbas sill varit en naturlig del av de svenska högtiderna sedan 150 år tillbaka. Just sillen är ett naturligt sätt att umgås eftersom det finns en smak för alla – vare sig du är nybörjare eller sillfantast.

För den som vill sätta sin egen prägel på årets sillbord finns Abba 5-minuterssill som du kan krydda efter helt eget tycke och smak – vare sig du vill ha din sill på traditionellt vis eller i en helt ny smakkombination. Med 5-minuterssillen kan vem som helst imponera på hela släkten genom en egenhändigt komponerad påksill. Abba har tillsammans med Årets Kock 2009, Viktor Westerlind, tagit fram ett recept som kan inspirera dig till att göra ditt egna spännande och goda sillbord.

- Det roliga med matlagningen - att själv sätta sin egen touch på maten – behöver inte alls vara svårt. Genom att smaksätta sillen efter mitt eget tycke och smak kan jag verkligen sätta min egen touch på påskbordet. Min sill kommer att erbjuda smaker som honung, havtorn och steksky, säger Viktor Westerlind som till vardags arbetar som kock på Pontus Group i Stockholm.

Se nedan för Viktors alla recept.

Gör det själv med Abba 5-minuterssill

5-minuterssillen är en färdig bitad inläggningssill som kryddas efter smak. Fisken är rensad, filead och kokad i lag och alltså redo för att smaksättas, till exempel med grönsaker, kryddor eller crème fraîche. Förslag på recept hittar du på <http://www.abba.se/recept/>

Abba 5-minuterssill kostar ca 25 kronor i butik.

För mer information kontakta:

Ida Meyenberg Strøm, Brand Manager/Produktchef
+46 (0)76 8639602
ida.meyenberg.strom@abaseafood.se

Viktor Westerlind, Pontus Group/Svenska Kocklandslaget
+46 (0)73 5064568
viktor.westerlind@pontusfrithiof.com

Om Abba Seafood

Abba Seafood AB är Sveriges främsta leverantör av mat från havet. Företaget hade 2007 en omsättning på 1,1 miljard kronor och har ca 400 anställda. Abba Seafood tillverkar livsmedel under varumärkena Abba och Kalles. I sortimentet finns sill, ansjovis, matjes, caviar, kaviar, pastejer, fiskbullar, tonfisk, musslor och skaldjur. Produktion sker vid företags fabriksanläggningar i Kungshamn. Abba Seafood AB ingår i den norska börsnoterade koncernen Orkla.

Viktor Westerlinds sillrecept

1) Inlagd sill om våren med nässlor, färskost, rosenpeppar och löskokt ägg

1 pkt Abba 5-minuterssill
200 g förvällda nässlor
100 g färskost
50 g crème fraîche
muskotnöt efter smak
1 tsk rosenpeppar
1 citron (det gula skalet, rivet)
2 st ägg
Ev. ängssyra till garnityr

Mixa nässlor, färskost och crème fraîche till en slät kräm. Tillsätt riven muskot efter smak och citronskal. Skär sillen i bitar och blanda med dressingen, Smaka av med salt och peppar. Låt stå över natten. Koka äggen i 7 minuter och halvera dem. Grovmal rospepparen, och ta bort det hårda kärnhuset. Servera till sillen, garnera ev. med ängssyra och servera med kokt potatis och knäcke.

2) Steksky med ansjovis, timjan och svarta vinbär

100 g köttparryrer (senor som du styckat bort från din stek)
1 litet knippe timjan
rapsoolja till stekning
smör till stekning
Salt, peppar
1 dl kalvfond
1 dl grädde
ansjovisspad
2 ansjovisfiléer (Abba Gräbbestads Ansjovis Original, filéer)
½ dl svarta vinbär
Salt, flingsalt, vitpeppar från kvarn

Hetta upp stekpannan med en skvätt rapsoolja. Skär köttparryrerna i mindre bitar. Bryn dem i oljan och avsluta stekningen med timjanskvistar och smör. Putset ska bli som en gyllenbrun stekyta, men inte bränt. Tillsätt vatten och kalvfond och låt koka ihop i 20 min. Tillsätt grädde och smaka av med ansjovisspad, svarta vinbär och salt och peppar. Låt såsen dra i tio minuter. Sila såsen och håll varm.

Servera till all sorts stekt kött.

3) Abba Senapssill med honung och ingefära

*1 burk Abba Senapssill
1 tsk dijonsenap
1 tsk Västervikssenap
1 tsk honung
1 tsk riven ingefära.*

Blanda alla ingredienser.

4) Inlagd Havtornssill från Domarö

*1 pkt Abba 5-minuterssill
1 dl frysta havtorn (spara några bär till garnityr)
1 dl strösocker
0,5 dl vatten*

Koka upp vatten, socker och havtorn. Låt sjuda i 5 minuter. Mixa slätt. Smaka av med salt, peppar och ev. mera socker.

Skär sillen i bitar. Blanda sill och lag. Lägg i de hela bären.

Låt sillen stå och dra minst över natten.