

Sillpannacotta med rädisor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Sillpannacotta med rädisor

8 port.

Ingredienser:

Panacottan

3 st gelatinblad
420 gram sill 5-minuters
2,5 dl grädde
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar
3 msk senap
0,5 dl dill hackad
1 dl gräslök hackad
3 dl gräddfil

Garnering

8 st rädisor

Gör så här:

Lägg gelatinet i kallt vatten ca 5 min. Låt sillen rinna av och grovhacka den. Koka upp grädden i en kastrull. Ta den från värmen. Lyft upp gelatinet och rör ner det i grädden så att det smälter. Låt det svalna och rör ner sill, salt, peppar, senap, dill, gräslök och sist gräddfil.

Häll smeten i 8 små skålar eller vida glas, á 1 dl. Låt dem stelna i kylan till nästa dag. Lägg en rädisa i varje pannacotta och servera ur formarna.