

Sillbakelser med pepparrot och äpple

6 port

Ingredienser:

1 st inläggningssillsfilé, ca 50 g
300 g philadelphiaost
1 st äpple
1 st rödlök, liten
3 msk pepparrot, riven bröd, t.ex. kavring

Garnering

gräslök, finhackad
rädisor

Gör så här:

Finhacka sill, äpple och rödlök. Blanda med philadelphia och pepparrot. Skär ut brödet och lägg dem i botten av små raka skålar klädda med platsfolie. Fyll formarna med fyllningen och förvara i kylskåpet tills servering. Ta ur bakelserna från formarna och toppa med gräslök och rädisor.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Sillbakelser med pepparrot och äpple

6 port

Ingredienser:

1 st inläggningssillsfilé, ca 50 g
300 g philadelphiaost
1 st äpple
1 st rödlök, liten
3 msk pepparrot, riven bröd, t.ex. kavring

Garnering

gräslök, finhackad
rädisor

Gör så här:

Finhacka sill, äpple och rödlök. Blanda med philadelphia och pepparrot. Skär ut brödet och lägg dem i botten av små raka skålar klädda med platsfolie. Fyll formarna med fyllningen och förvara i kylskåpet tills servering. Ta ur bakelserna från formarna och toppa med gräslök och rädisor.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Sillbakelser med pepparrot och äpple

6 port

Ingredienser:

1 st inläggningssillsfilé, ca 50 g
300 g philadelphiaost
1 st äpple
1 st rödlök, liten
3 msk pepparrot, riven bröd, t.ex. kavring

Garnering

gräslök, finhackad
rädisor

Gör så här:

Finhacka sill, äpple och rödlök. Blanda med philadelphia och pepparrot. Skär ut brödet och lägg dem i botten av små raka skålar klädda med platsfolie. Fyll formarna med fyllningen och förvara i kylskåpet tills servering. Ta ur bakelserna från formarna och toppa med gräslök och rädisor.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Sillbakelser med pepparrot och äpple

6 port

Ingredienser:

1 st inläggningssillsfilé, ca 50 g
300 g philadelphiaost
1 st äpple
1 st rödlök, liten
3 msk pepparrot, riven bröd, t.ex. kavring

Garnering

gräslök, finhackad
rädisor

Gör så här:

Finhacka sill, äpple och rödlök. Blanda med philadelphia och pepparrot. Skär ut brödet och lägg dem i botten av små raka skålar klädda med platsfolie. Fyll formarna med fyllningen och förvara i kylskåpet tills servering. Ta ur bakelserna från formarna och toppa med gräslök och rädisor.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se