# 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

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