3 sorters vegansk sill

Antal: julkalender_lucka06

Sill är ett måste på mångas julbord, och det går utmärkt att göra en vegansk variant! Här listar vi tre vanliga sillfavoriter i vegansk tappning. Du kan välja mellan att använda aubergine eller svamp som substitut för sillen. Bäst resultat uppnår du om du först lägger in 'sillen' dagen innan du blandar den med tillhörande sås.

Pris: 1 kr

Sillsubstitut:
1 aubergine
250 g stora champinjoner

Inläggning:
4 dl vatten
1 dl ättiksprit 12%, eller 0.5 dl ättiksprit 24%
1 dl socker
4 lagerblad
1 tsk gula senapsfrön
10 korn kryddpeppar
10 korn svartpeppar
En nypa salt

Grundsås:
3 dl vegansk creme fraiche
1.5 dl vegansk matlagningsgrädde
Salt
Svartpeppar

Saffranssill:
1/3 av grundsåsen
0.5 g saffran
Ett halvt äpple
1 liten vitlöksklyfta
1/4 tsk citronpeppar
1.5 tsk citronjuice
Hälften av auberginesillen

Skärgårdssill:
1/3 av grundsåsen
2 msk röd tångcaviar
2 msk hackad färsk dill
2 msk hackad färsk gräslök
En halv liten rödlök
Hälften av auberginesillen

Senapssill:
1/3 av grundsåsen
1 dl senap, ta gärna hälften Skånsk senap
10 cm purjolök
En nypa vitpeppar
Champinjonsillen

Skala auberginen och skär den i skivor som är ca en halv centimeter tjocka. Dela dessa sedan i sillstora bitar, ca 2x3 cm.

Koka upp en gryta med vatten och låt auberginebitarna koka under lock i 2 minuter. Häll sedan av dem i ett durkslag och spola kallt vatten på dem för att stoppa kokprocessen. Ställ åt sidan.

Skär champinjonerna i en halv cm tjocka bitar. Stek dem på spisen tills dess att de börjat släppa ut lite av sin vätska, ca 2-3 minuter. Lägg dem sedan åt sidan.

I en gryta, blanda vatten och socker och värm blandningen tills sockret löst upp sig. Ta sedan grytan från värmen. Tillsätt de andra ingredienserna till inläggningen och rör om.

Krama försiktigt ur så mycket som möjligt av vätskan i den kokta auberginen och lägg dem sedan i en glasburk. Lägg de stekta champinjonerna i en annan glasburk. Häll över inläggningsspad i de båda burkarna tills auberginebitarna och champinjonerna är täckta. Sätt på lock på buskarna och förvara dem i kylen över natten så att sillen kan dra åt sig av smakerna.

Nästa dag, blanda ihop alla ingredienser till grundsåsen och dela sedan upp dem i tre olika skålar.

Till saffranssillen: Rör i saffran, pressad vitlök, citronpeppar och citronjuice. Finhacka äpplet och tillsätt.

Till skärgårdssillen: Finhacka rödlök, dill och gräslök och blanda med grundsåsen. Skeda i tångcaviaren och blanda väl.

Till senapssillen: Rör ner senap och en nypa vitpeppar i grundsåsen. Finhacka purjolöken och blanda i.

Sen är det dags att tillsätta sillen. Häll av auberginesillen och champinjonsillen i varsitt durkslag. Plocka ur kryddorna från inläggningen så att du bara har auberginen och svampen kvar. Krama försiktigt ur en del av vätskan ur auberginebitarna och fördela sedan hälften av bitarna i såsen till saffranssillen och andra hälften i såsen till skärgårdssillen. Lägg champinjonskivorna i såsen till senapssillen.

Se till att sillen blandas väl med respektive sås. Antingen kan du servera sillen direkt, eller låta den stå i varsin lufttät glasburk i kylen tills det är dags för servering.