

”Squill” (Squash-sill) vegansk

(4 portioner)

Jag har aldrig varit förtjust i sill och eftersom jag varit vegetarian i 50 år kan jag inte ens komma ihåg hur det smakar. Jag tycker vegan-varianten av kaviarsill är god och ett skojigt inslag på bordet, men man ska inte jämföra smaken med vanlig sill.

- Ca 300g färsk squash, gärna gul

Sås:

- 1 dl majonäs, vegansk
- 1 dl havre fraiche
- 1 burk (70g) röd tångkaviar
- 0,5 dl Kalles veganska kaviar
- 1 liten lök, antingen silverlök eller gul lök
- 1 dl finhackad färsk dill
(gärna mer om dillen har svag smak, vilket ofta är fallet med krukodlad dill från mataffären)



Skala bort det färgade skalet på squashen med potatisskalare. Skär den i skivor på längden, ca 7-8 mm tjocka, och skär skivorna i lagom stora bitar, typ 3 x 4 cm. Förväll squashen 7-8 min i saltat vatten, häll av vattnet och låt svalna. Finhacka löken. Om du använder gul lök – låt den gärna dra 10-15 minuter i en skål med kallt vatten så den blir litet mildare.

Blanda alla ingredienser till såsen och blanda därefter sås och squash och låt stå till nästa dag. Ät som förrätt med nykokt potatis, gärna färskpotatis, knäckebröds-smörgås och ”ingefärasnaps”.

Tips: Jag använder helst gul sommarsquash som har tunt skal och som inte har så grönsaksaktig färg. När det är squashesäsong och tillgången är god passar jag på att frysa ner många förpackningar med skalad och skivad squash så jag kan tina efter behov hela vintern och ända fram till nästa skörd. Squashskivor går också bra att torka, så slipper man ta upp plats i frysen.

Vi gillar Herrljungas Ingefära-shot som är gjord på kallpressade råvaror (äpple, citron och ingefära). Den är frisk, syrlig och stark, och vi dricker den i alla möjliga sammanhang hela året. Den passar utmärkt som en hälsosam ”snaps” till sillen.

