

Dijon sinnepssíld

200 gr.	ABBA skapa síld eða ABBA marineruð síld með lauk
1 stk.	Rauðlaukur, smátt skorinn
1 dl.	FELIX súrar gúrkur í sneiðum
1 dl.	Graslaukur, smátt skorinn
200 gr.	HELLMANN'S majónes real
½ tsk.	BÄHNCKE dijon sinnep
	Salt og pipar

Aðferð:

1. Hrærið öllum hráefnunum saman nema síldinni. Smakkið til með salti og pipar.
2. Skerið síldina í passlega bita og blandið vel saman við sósunu.



Límónu- og kóríandersíld

200 gr.	ABBA skapa síld eða ABBA marineruð síld með lauk
5 gr.	Ferskt kóríander, smátt skorið
1-2 tsk.	Tabasco sósa
2 stk.	Límónur, bæði rifinn börkur og safi
1 dl.	KNORR sunshine chili sósa
200 gr.	HELLMANN'S majónes real
	Salt og pipar

Aðferð:

1. Hrærið öllum hráefnunum saman nema síldinni. Smakkið til með salti og pipar.
2. Skerið síldina í passlega bita og blandið vel saman við sósunu.



Tabasco- og sellerísíld

- 200 gr. ABBA skapa síld eða ABBA marineruð síld með lauk
- 1 stk. Rauðlaukur, skorinn í þunnar sneiðar
- 1 stk. Sellerístilkur, skorinn í þunnar sneiðar
- 1 dl. Fersk steinselja, gróft skorin
- ½-1 mtsk. Tabasco sósa
- 200 gr. HELLMANN'S majónes real
- Salt og pipar

Aðferð:

1. Hrærið öllum hráefnunum saman nema síldinni. Smakkið til með salti og pipar.
2. Skerið síldina í passlega bita og blandið vel saman við sósunu.

