

## Matjessill med färskpotatis och västerbottenkräm

Idag blev det matjessill och färskpotatis till middag. Hade kvar lite Västerbottensost från midsommar som jag gjorde en västerbottenkräm av. Supergott och somrigt!



### Matjessill med färskpotatis och västerbottenkräm

30 minuter

**4 portioner**

- 200 g matjessill i bitar
- 4 ägg
- 2 msk rapsolja
- 100 g Västerbottensost
- 3 dl Turkisk yoghurt (Arla)
- 1 bit hårdbröd
- 1 knippe dill
- 1 knippe gräslök



Rosta potatisen i ugn ca 20 minuter i 225 grader. Koka äggen i 7 minuter (4-5 minuter om du vill ha dem lösare). Kyl i kallt vatten, skala och dela på mitten.

Riv osten fint och blanda med yoghurten. Smaka av med salt och peppar.

Plocka dillen, klipp gräslöken i centimeterstora bitar och krossa hårdbrödet grovt. Lägg upp potatis, matjessill och ägg på ett fat eller direkt på tallrikar. Klicka över ostkrämen och garnera med hårdbröd, dill och gräslök.