



Foto: Agneta Thorsén

1-2-3-lag + Apelsin och vaniljsill + Päron och svartpepparsill

Ingredienser 5 dl

1 dl	ättiksprit, (12 %)
2 dl	strösocker
3 dl	vatten

Tillagning

Den här grundlagen används till apelsin- och vaniljsillen samt päron- och svartpepparsillen.

Koka upp och rör så att sockret löser sig. Låt kallna.



Apelsin och vaniljsill

Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé , (540 g)
1 st	apelsin
1,5 dl	1-2-3-lag, se recept

Tillagning

Apelsinens syra dämpas något av vaniljens milda smak.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt rinna av i en sil. Skölj apelsinen noga i ljummet vatten. Riv skal från halva apelsinen med ett rivjärn eller zestjärn. Skär ut hinnfria klyftor ur den ena halvan och pressa saften ur den andra.

2. Skåra och skrapa fröna ur vaniljstången. Lägg vaniljstång och -frön i 1-2-3-lagen. Tillsätt apelsinsaft och -skal. Vänd i sill och apelsinklyftor.

3. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Den är hållbar ca 2 veckor i kyl.



Foto: Agneta Thorsén

Päron- och svart- pepparsill

Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé, (540 g)
1 st	schalottenlök, liten
1 tsk	absolut pears
1,5 dl	1-2-3-lag, se recept
0,5 st	päron, gärna en hård sort
0,5 tsk	svartpeppar, grovmald

Garnering

päronstrimlor

Tillagning

Päronsmaken slår igenom bra även utan vodka om du vill hoppa över den.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt den rinna av i en sil.
2. Kärna ur och skär päronet i små, små tärningar. Skala schalottenlöken och skär den i tunna skivor.
3. Blanda ner päron, lök, peppar och sprit i 1-2-3-lagen. Lägg i sillen. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Sillen är hållbar ca 2 veckor i kyl.