



Foto: Agneta Thorsén

## 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.