



Foto: Gunnar Bergkrantz

Äpple och kanel sill

Ingredienser 10 personer

500 g inläggningssill
1 st äpple, rött, t ex Ingrid Marie
1 st kanelstång

Inläggningslag:

0,5 dl ättiksprit
1 dl strösocker
2 dl vatten

Tillagning

1. Blanda lagen och rör tills sockret löst sig.
2. Skär sillen i bitar. Kärna ur och skär äpplet i tunna klyftor.
3. Varva sill och äppelskivor i en burk och lägg i kanelstången.
4. Häll lagen över sillen och låt stå 2 dygn i kylskåpet innan den serveras.