



Foto: Svante Sjöstedt

Citron och åbroddssill

Ingredienser 12 personer

Lag:

1 dl	vatten
1,5 dl	strösocker
5 st	kryddnejlikor
4 st	kryddpepparkorn
4 st	lagerblad, gärna färska
1 st	citron, saft och strimlat skal
2 burk	inläggningssill
2 st	röda knipplökar, skivade
2 st	dill, eller åbrodd, kvistar

Tillagning

Åbrodd är en ört som har en svag doft av citron som passar bra i sillinläggningen. Om det är svårt att få tag på åbrodd kan dill användas i stället.

1. Koka upp vatten och socker. Tillsätt nejlikor, kryddpeppar och lagerblad. Låt lagen kallna och håll i citronsaften.

2. Skölj och skär sillfiléerna i drygt 1 cm breda bitar. Varva sill, rödlök, åbrodd och citronskal i en form. Håll på lagen och låt stå minst 1 dygn innan den serveras

Åbrodd

Artemisia abrotanum

Compositae

Växtbeskrivning:

Åbrodd är en starkt doftande flerårig växt som blir c:a 80 cm hög. Bladen är trådsmala. Den blommar sällan på våra breddgrader.

Blommorna är gröna och mycket små. Den är nära släkt med malörten men doften är en helt annan. Dofthen är sötaktig och påminner om parfym.

Odling:

Åbrodd är en lättodlad växt. Odlas i halvskugga till full sol. Då blir den vackrast. Jorden skall vara lätt, torr och väl-dränerad.

Användning:

Används som brännvinskrydda, till doftpåsar och kryddbuketter.