



Citron och rosmarinsill

Ingredienser 1 sats

200 g	urvattnade sillfiléer
1,5 dl	vatten
1 dl	strösocker
10 st	kryddpepparkorn, krossade
3 st	färska rosmarinkvistar
1 st	lagerblad
2 st	salladslökar
0,5 st	citron
0,5 dl	ättiksprit, 12 procent

Tillagning

En vårfärsch sill som bara blir godare av att stå några dygn i kylan.

1. Koka upp vatten, strösocker, ättiksprit, kryddpeppar, rosmarin och lagerblad. Låt lagen kallna.
2. Skölj sillfiléerna och skär dem i bitar. Skiva salladslöken och citronen.
3. Varva sillen med lök och citron i en burk. Häll över lagen.
4. Låt det stå minst 1 dygn i kylan.