



Foto: Lars Paulsson

Citronsill

Ingredienser 1 sats

420 g	5 minuters inläggningssill, i ask
1 st	rödlök, liten
1 st	lagerblad
1 tsk	citronskal, rivet

Tillagning

Med lite citronskal i lagen får sillinläggningen härligt frisk smak av citrus. Godast blir sillen om den får stå några timmar före servering.

1. Häll av sillagen i en bunke. Skala och skiva rödlöken. Dela sillfiléerna i bitar.

2. Varva sill, lök och lagerblad i en burk. Blanda lagen med citronskal. Häll lagen över sillen. Låt gärna stå ett par timmar före servering.