



Foto: Ulf Svensson

Citronsill

Ingredienser 4 -6 pers

1 burk	inläggningssill, (420 g)
1 st	purjolök
1 st	rödlök, stor
1 knippa	dill
2,5 dl	strösocker
8 st	kryddpepparkorn, krossade
3 st	citroner, (2 1/2 dl pressad saft)

Tillagning

En lättlagad och smakrik sill med frisk citronsmak.

1. Skölj av sillen med kallt vatten och torka den med hushållspapper. Skär den i bitar.
2. Ansa och strimla purjolöken. Skala och skiva rödlöken. Hacka dillen.
3. Varva sill, lök, dill, socker och kryddpeppar i en burk. Pressa saften ur citronerna och häll den över. Låt stå kallt 1 dygn.