



Foto: Ove Lindfors

## Fänkålssill

### Ingredienser 8 personer

1 burk	inläggningssill, (420 g)
2 st	rödlök
1 st	fänkålsstånd

### Ättikslag

1 dl	ättikssprit, 12%
2 dl	strösocker
3 dl	vatten
1 tsk	fänkålsfrön, nystötta

## Tillagning

Sill hör till på påskbordet. Och med den färdiga inläggningssillen, eller 5-minuters sillen, är det verkligen hur enkelt som helst att lägga in sin egen sill. Grundreceptet är beräknat för 8 bufféportioner.

1 Koka upp ingredienserna till lagen och låt den kallna.

2 Skölj sillfiléerna i kallt vatten och låt dem rinna av. Skär sillen i mindre bitar.

3 Skiva löken och fänkålen tunt.

4 Varva sill, lök och fänkål i en väl rengjord burk och häll över den kalla lagen. Låt sillen stå i kylan minst ett dygn innan servering.