



Foto: Holger Edström

Gravad Brantevikssill / strömming

Ingredienser 10 personer

1 kg sill- el strömmingsfilé, färsk

Ättikslag:

1 dl ättiksprit, 12 %

3 dl vatten

1,5 msk salt

Gravning:

2 st röda lökar

2 st gula lökar

1 msk vitpeppar, hel

1 msk kryddpeppar, hel

3 st lagerblad

1,5 msk citronpeppar

3 dl strösocker

1 dl hackad, dill

1 tsk salt

Servering:

hackad rödlök, färsk dill och kokt potatis

Tillagning

Inläggningen är hållbar en vecka i kylan så kanske räcker den också till silluncherna dagarna efter midsommar.

1. Skölj strömmingsfiléerna och dra av skinnet.
2. Blanda ättikslagen och lägg filéerna i den 12 timmar. Ställ skålen i kylan och lägg på en lätt press så att lagen täcker filéerna helt.
3. Hacka löken, krossa pepparkornen, smula lagerbladen och blanda kryddorna med socker, dill och salt.
4. Ta filéerna ur ättikslagen. Låt dem rinna av och varva dem med gravningen i en skål. Täck och ställ kallt i två dygn.