



Foto: Bo Appelfofft

Grundrecept till tre sillar

Ingredienser 10 portioner

9 st	urvattnade sillfiléer
4 dl	vatten
6 dl	strösocker
1 st	rödlök
1 st	morot
15 st	grovkrossade kryddpepparkorn
3 st	lagerblad
2 dl	ättiksprit (12%)

Tillagning

Till de tre olika sillarna - inlagd sill, senapssill och vodka- och limesill - gör man samma lag. Varje sill får sin speciella smak genom senare smaksättning.

1. Värm vatten och socker tills sockret löst sig. Låt kallna.
2. Skölj sillfiléerna.
3. Skala och skiva rödlök och morot. Lägg dem i lagen. Tillsätt kryddpeppar och lagerblad samt ättikspriten. Blanda.
4. Lägg sillfiléerna i en stor burk. Tillsätt lagen och låt stå kallt 2 dygn