



Foto: Ulrika Pousette

Havtornssill

Ingredienser 10-12 pers

300 g	inlagda sillfiléer, i bitar
0,5 st	morot
0,5 st	schalottenlök
1 st	citrongräs
1 dl	havtorn
6 st	svartpepparkorn
1 st	lagerblad
5 dl	sillinläggningslag, silad

Tillagning

Havtorn finns numera i frysdysken i väl sorterade butiker.

1. Skala och skär moroten i tärningar. Skala och skiva schalottenlöken. Skär av ca 10 cm av roten på citrongräset. Banka på rotbiten med knivskäftet och strimla roten.

2. Varva sill, grönsaker, citrongräs, havtorn och kryddor i en rengjord glasburk. Häll över inläggningslagen och ställ i kylen ca 12 timmar så att smakerna mognar.