



Foto: Susanne Almers

Inlagd kryddsill

Ingredienser 10 personer

400 g	sillfiléer, salta, urvattnade
1 dl	ättiksprit
2 dl	strösocker
3 dl	vatten
1 st	purjolök, 10 cm
1 st	rödlök, liten
0,5 st	fänkål, liten
1 tsk	kryddpeppar
1 tsk	fänkålsfrön, hela, stötta i mortel
5 st	nejlikor
5 st	enbär
1 st	lagerblad
1 tsk	rosépeppar

Tillagning

Klassisk inlagd sill som fått extra krydda av enbär och rosépeppar.

1. Rör ättika och socker tills sockret är smält. Blanda i vattnet. Ansa, skölj och skär purjolöken i ringar. Skala och skär rödlöken i strimlor. Ansa och skiva fänkålen tunt.

2. Blanda alla kryddor. Skär upp sillfiléerna i jämna bitar och varva sill, rödlök, purjolök, fänkål och kryddorna i en burk. Häll över lagen. Sätt på lock. Låt sillen stå kallt minst ett dygn.