



Foto: Ulf Svensson

Inlagd löksill, Taubes

Ingredienser 8 personer

420 g	sillfiléer, urvattnade
3 dl	vatten
1 dl	ättikssprit (12 %)
2 dl	strösocker
1 st	rödlök
1 st	liten morot
1 st	liten bit pepparrot
15 st	vitpepparkorn
10 st	kryddpepparkorn
4 st	lagerblad

Till servering

1 dl	gul- och rödlök, hackad
0,5 knippe	gräslök

Tillagning

Sillen bör ligga ca 2 dygn i sin lag för att få den rätta smaken.
Servera extra hackad lök i en skål bredvid.

1. Skär sillen i ca 2 cm stora bitar. Koka upp vatten, ättika och socker i en kastrull.
Låt lagen kallna.

2. Skala och skiva lök och morot. Skär pepparroten i små tärningar.
Grovkrossa vit- och kryddpepparkornen i en mortel. Varva sill, lök, morot, pepparrot,
peppar och lagerblad i en glasburk. Häll lagen över sillen.

3. Låt sillen stå svalt ca 2 dygn före servering.