



Foto: Lina Eriksson

Inlagd sherrysill

Ingredienser 10 personer

2 burkar	inläggningssill, (à 420 g)
0,5 dl	ättiksprit, (12 %)
1 dl	strösocker
1,5 dl	vatten
2-3 msk	sherry, söt, t ex Don PX-sherry
2 st	lagerblad
1 tsk	gula senapsfrön
1 st	rödlök

Tillagning

Inlagd sill med smak av söt sherry.

1. Låt sillen rinna av. Skär den i ca 1 cm breda bitar. Rör ihop ättika, socker och vatten. Häll i sherry och tillsätt kryddor.

2. Skala och strimla löken. Varva sillbitar och lök i en glasburk och häll på lagen. Låt stå i kylan att mogna 2 dygn.