



Foto: Henrik Frithiof

## Inlagd sill med citron och kronärtskockor

Ingredienser 4 personer

---

420 g inläggningssill, 1 burk  
2 dl inläggningsslag, se separat grundrecept

### Barigoule-lag

---

2 dl vitt vin  
4 st schalottenlök  
4 st vitlöksklyftor  
3 st lagerblad  
3 msk olivolja  
1 st citron  
0,25 st färsk timjan, kruk  
svartpeppar  
salt

### Till servering:

---

1 burk kronärtskockor, Zeta  
1 st citron, skal från  
timjan, färsk  
lite svartpeppar

## Tillagning

---

Räcker till 4–6 portioner

- Börja med barigoulagen:** Tvätta och skala citronen med en potatisskalare, lägg skalet i en kastrull. Skiva schalottenlöken och vitlöken och lägg i kastrullen tillsammans med lagerblad och timjan. Pressa i saften från citronen, häll på vin samt olivolja och koka upp. Låt svalna och ställ kallt i någon timma.
- Lägg sillfiléerna i en bunke, häll på kallt vatten och låt stå i cirka 30 minuter. Lyft upp sillen och skär den i lämpliga bitar och lägg i en ny bunke.
- Häll på inläggningsslagen och låt stå kallt i 2 timmar, lyft sedan upp sillen igen. Lägg denna gång sillen i barigoulelagen och låt detta stå över natten.
- Vid servering garnera med kronärtskocka och strimlat citronskal, mal gärna lite svartpeppar och repa även lite färsk timjan över.