



Foto: Charlie Drevstam

Inlagd sill

Ingredienser 8 pers på buffé

1 burk inläggningssill, urvattnad (420 g)

1 st rödlök

lag

1 dl ättiksprit, (12 %)

2 dl strösocker

3 dl vatten

5 st kryddnejlikor, hela

5 st kryddpepparkorn

1 st lagerblad

Tillagning

Planera i god tid, sillen ska användas till currysillen.

1. Koka upp ingredienserna till lagen och låt koka ca 5 min. Låt lagen kallna.

2. Låt sillen rinna av. Skär den i bitar. Skala och skiva löken.

3. Varva sill och lök och häll lagen över. Låt stå i kylan ca 1 dygn.