



Foto: Petra jonsson

Julkryddad citrussill

Ingredienser 4 portioner

1 burk inläggningssill, (420 g)

Lag:

0,5 dl ättikssprit, (12%)

1 dl socker

1,5 dl vatten

1 tsk nejlikor, hela

3-4 st kanelstänger

1 tsk kryddpeppar

1 st citron

1 st apelsin

1 st lime

0,5-1 dl akvavit

salt och peppar

Tillagning

1 Koka upp ättikssprit, socker och vatten med kryddorna och låt svalna.

2 Skala och skär citrusfrukterna i hinnfria klyftor. Krama ner saften ur resterna av citrusfrukterna i ättikslagen. Smaka av lagen med vodka, salt och vitpeppar.

3 Häll av sillen och skär den i bitar.

4 Varva sill och citrusklyftor i en vacker glasburk och slå över den kalla lagen. Låt stå 1–2 dygn.