



Foto: Ulrika Pousette

Klar kumminsill

Ingredienser 10 personer

2 burkar	inläggningssill, (å 420 g)
1 dl	ättiksprit, (12 %)
2 dl	strösocker
3 dl	vatten
1 tsk	hel kummin, krossad i mortel
1 tsk	hel fänkål, krossad i mortel
0,5 tsk	hel anis, krossad i mortel
3 st	lagerblad
1 st	rödlök

Tillagning

Krossade kumminfrön, anis och fänkål ger smak till den traditionella kryddsillen.

1. Spola av sillen med kallt vatten och låt rinna av. Skär sillen i ca 1 1/2 cm breda bitar.
2. Rör ättika och socker i en bunke tills sockret smält. Häll på vattnet och tillsätt kryddorna. Skala och skiva löken tunt.
3. Varva sill och lök i en glasburk. Häll på lagen. Ställ burken i kylan i minst ett dygn.