



Foto: Holger Edström

## Örtsill i burk

### Ingredienser 4 personer

---

400 g	sillfiléer, urvattnade
0,5 st	rödlök
0,5 st	gul lök
0,5 st	purjolök, 1 bit, ca 10 cm
1,5 dl	örter, hackade, persilja, dill, rosmarin, basilika, timjan

### Lag:

---

0,5 dl	ättiksprit
1 dl	strösocker
1,5 dl	vatten
1 st	lagerblad
12 st	kryddpepparkorn, krossade
5 st	svartpepparkorn

## Tillagning

---

Kryddig sill med smak av både kryddpeppar och färska örter.

1. Koka upp ingredienserna till lagen och låt den kallna.
2. Skölj sillfiléerna och låt dem rinna av. Skär den i lagom stora bitar. Skiva rödlök, gul lök och purjolök.
3. Varva sillbitar, lök och de hackade örterna i en burk och häll över den kalla lagen. Låt stå i kylskåpet 1 dygn före servering.