



Foto: Agneta Thorsèn

Päron och svartpepparsill

Ingredienser 4 personer

1 burk	löksillsfilé, (540 g)
1 st	schalottenlök, liten
1 tsk	absolut pears
1,5 dl	1-2-3-lag, se recept
0,5 st	päron, gärna en hård sort
0,5 tsk	svartpeppar, grovmald

Garnering

päronstrimlor

Tillagning

Päronsmaken slår igenom bra även utan vodkan om du vill hoppa över den.

1. Ta upp sillen ur lagen och låt den rinna av i en sil.
2. Kärna ur och skär päronet i små, små tärningar. Skala schalottenlöken och skär den i tunna skivor.
3. Blanda ner päron, lök, peppar och sprit i 1-2-3-lagen. Lägg i sillen. Låt sillen dra i kylskåp 1 dygn. Sillen är hållbar ca 2 veckor i kyl.