



Foto: Thomas Carlén

FÄRGSTARK. Lite rödbetsspad i lagen ger färg och smak åt den inlagda sillen.

Rödbetssill

Ingredienser 4 personer

450 g inläggningssill, avhållt från sin lag.

Lag:

1 dl ättikssprit 12%
2 dl socker
3 dl vatten
1 st fint skivad rödlök
1 st fint skivad morot
2 st kryddnejlikor
2 st kryddpepparkorn
4 st lagerblad
1 msk rödbetsspad, (från inlagda rödbetor)

Tillagning

En klassisk inlagd sill som får smak av färg av lite rödbetsspad i lagen.

1 Koka upp samtliga ingredienser till lagen utom rödbetsspadet. Låt lagen kallna, lägg i den avhållda sillen och låt ligga i cirka 12 timmar.

2. Vid servering: Häll i rödbetsspadet och vänd runt så det blandar sig. Servera med en god snaps, gärna Gammal Norrlands Akvavit..