



Foto: Ulrika Pousette

Svartvinbärssill

Ingredienser 10-12 pers

300 g	inlagda sillfiléer, i bitar
0,5 st	morot
0,5 st	rödlök
2 msk	svartvinbärssaft, koncentrerad
5 dl	inläggningslag, silad
1 dl	svarta vinbär
1 st	lagerblad

Tillagning

Svarta vinbär går att byta ut mot björnbär eller blåbär.

Skala och skär moroten i små tärningar. Skala och skär rödlöken i tunna klyftor. Blanda svartvinbärssaft och inläggningslag. Varva sill, grönsaker, svarta vinbär och lagerblad i en rengjord glasburk. Häll över svartvinbärslagen. Ställ i kylan ca 12 timmar så att smakerna mognar.