



Foto: Ulrika Pousette

Tomatsill med sherry

Ingredienser 6 personer

2 burkar	matjessill, (à ca 200 g)
1 st	purjolök, (bit, ca 10 cm)
0,5 dl	tomatketchup
0,5 dl	tomatpuré
0,5 dl	rapsolja
0,5 dl	sherry, halvtorr
1 st	apelsin, rivet skal
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

En sötsyrlig sill kryddad med apelsin.

1. Låt sillen rinna av och skär den i bitar. Ansa och finhacka purjolöken.
2. Blanda ketchup, tomatpuré, olja och sherry. Smaksätt med apelsinskal, salt och peppar.
3. Vänd ner sill och purjolök och låt stå kallt ca 1 dygn innan sillen serveras.