



INLAGD JUSILL

4 st urvattnade sillfiléer
1 rödlök, skivad
4 salladslökar, skivade
1/2 tsk krossad kryddpeppar

Lagen:
1 dl ättiksprit 12 %
3 dl vatten
2 1/2 dl strösocker
1 rödlök, skivad
4 lagerblad
1 tsk grovt krossad kryddpeppar
10 vitpepparkorn
8 kryddnejlikor
15 g ingefära, skivad
1 liten knippa dill, hackad

Dag 1: Blanda alla ingredienserna till lagen.

Koka upp och låt lagen koka 5 minuter. Låt den svalna och ställ den sedan i kylen över natten så får den en riktigt bra smak.

Dag 2: Lägg sillfiléerna i kallt vatten i 2 timmar så att de blir extra urvattnade.

Torka dem torra och skär dem i 1 cm breda bitar.

Varva sillen med rödlök, salladslök och kryddpeppar i en glasburk.

Sila av den kalla lagen och häll över sillen.

Låt stå 2 dygn före servering.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

