



Lindholmen Matsal recept Sillskolan november 2018

Havtornssill

800 g	sillfiléer, urvattnade
1 dl	ättikssprit 12%
2 dl	socker
3 dl	vatten
225 g	havtornsbär
1 st	morot, skalad
4 st	stjärnanis
4 st	stora schalottenlökar

Inläggningslag:

Skala och skiva lök och morot tunt. Koka upp lagen med kryddorna. Lagg i lök, morot och havtornsbär. Kyl ner lagen.

Skölj av sillfiléerna i kallt vatten och skär dem i munsbitar om de är hela. Lagg ner bitarna i den kalla lagen och låt stå minst 2-3 dagar innan de serveras. Sillen håller sig länge i väl rengjorda burkar.