



FISK

Lingonsill

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Sill med lingon och massa juliga kryddor som nejlika, stjärnanis och kanel, upphottad med en skvätt whiskey.

INGREDIENSER



1 paket 5-minuterssill (420 g)
2 dl vatten
1 dl ättika 12 %
0.5 dl socker
0.5 dl honung
1 msk whiskey
3 st kanelstänger
3 st hel stjärnanis
12 st kryddnejlikor
10 st grovkrossad kryddpeppar
0.5 st strimlad rödlök
1 dl lingon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten, ättika, whiskey honung, socker och alla kryddorna och låt det puttra ca 5 minuter tills socker och honung löst upp, låt det sedan svalna.
- 2** Skär sillen i cm-stora bitar.
- 3** Lägg sill, rödlök och lingon i en burk med tätslutande lock.
- 4** Häll över vätskan och låt stå i kylan och gosa till sig ca 1 dygn innan servering.