



FISK

# Glasmästarsill

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Klassiskt, gott och väldigt enkelt.

Min glasmästarsill bör du lägga in två dygn innan det är dags att äta den. Observera att du även bör blötlägga först i 12 timmar.



## INGREDIENSER

2 st salta sillar  
10 g färsk pepparrot, tärnad  
**Ättikslag**  
1.5 dl vatten  
0.5 dl ättika 12 %  
1 dl socker  
20 g purjolök, skivad  
30 g morot, strimlad el skivad  
30 g gul lök, skivad  
1 msk kryddpepparkorn, lätt krossade  
1 tsk gula senapsfrön  
1 st lagerblad

2 st kryddnejlikor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Rensa sillen och klipp bort fenorna, låt ryggbenet sitta kvar. Skär sillen i 2 cm breda bitar. Blötlägg i vatten i 12 tim.
- 2** Koka upp lagen, låt den kallna.
- 3** Låt sillen rinna av ordentligt.
- 4** Lägg ner sillen i den kalla lagen tillsammans med den tärnade pepparroten.
- 5** Låt sillen dra ett par dagar.