



FISK

# Inlagd sill

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Jag försöker göra sillen som min mamma gör, med mycket kryddpeppar och mycket rödlök. Och framför allt ser jag till att få tag på en fin, fast och fet sill. Låt den stå minst ett dygn i kylan innan servering.

## INGREDIENSER

- 4 urvattnade sillfiléer, 450 g
- 1 stor rödlök
- 1 morot
- 10 svartpepparkorn
- 15 hela kryddpepparkorn
- 1 lagerblad

### Lag

- 1.5 dl vatten
- 5 msk ättikssprit (12%)
- 2 dl socker
- 1 msk spad från inlagda rödbetor (frivilligt)



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med lagen. Häll vatten, ättikssprit och socker i en kastrull. Koka upp under omrörning och låt sjuda i 1-2 minuter. Låt kallna och blanda sedan eventuellt i rödbetsspad för mer färg.
- 2** Skär sillen i 2 cm stora bitar. Skala och skiva löken och moroten. Varva dem med sillen och pepparkornen i en burk. Smula ner lagerbladet.
- 3** Häll på lagen och låt sillen stå svalt i minst ett dygn. Sillen håller i drygt en vecka.