



FISK

Sherrysill

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



Min toptrelista i sillens värld lyder som följer: matjessill med gräddfil och gräslök, inlagd sill, senapsill. Sherrysillen var årets nykomling.

Låt sillen dra några timmar i kylan!



INGREDIENSER

400 g matjessillfiléer el inlagd sill
2 msk ättiksprit (12 %)
2 msk rapsolja
0.75 dl strösocker
2 dl tomatjuice
1 msk tomatpuré
10 krossade svartpepparkorn
2 msk torr sherry
2 msk hackad rödlök
2 msk finklippt dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj sillfiléerna, låt dem rinna av och skär dem i bitar. Blanda resten av ingredienserna utom rödlöken och dillen och häll marinaden över sillen.
- 2** Rör ner rödlöken och dillen och låt sillen stå några timmar i kylan före servering. Sillen håller drygt en vecka i kylan.