

Inlagd sill med äpple, dill och pepparrot.



Till 10 portioner.

2 Deciliter socker

1. Deciliter vatten

1 Deciliter ättiksprit (12%)

8 vitpepparkorn

2. schalottenlökar

3/4 dl skalad, fintärnad rotselleri

1/2 syrligt äpple

3 matskedar färskrivna pepparrot

3 matskedar skuren dill 2 burkar inläggningssill (à 420 g)

Så här gör du:

1. Koka upp socker, vatten, ättika och pepparkorn.

2. Skala och skär löken i tunna skivor/klyftor. Lägg lök och selleri i lagen. Låt svalna.

3. Skala, dela och kärna ur äpplet. Skär det i små tärningar.
4. När lagen är kall, tillsätt äppelhacket, pepparroten och dillen.
5. Skär sillen i lite sneda bitar. Varva sill och lag i en burk. Låt helst sillen stå 1 dygn före servering.