



www.vartskafferisverige.se

Julsill

Kryddsill i olika inläggningar. Hållbarhet ca 10-14 dagar.

Ingredienser:

2 dl vatten, kallt, ¾ dl ättika 12 %

2 dl socker, 1 tsk krossade svartpepparkorn

2 lagerblad, ca 400 gr inläggningssill

1/3 purjolök tunt skivad

Smaksättningar:

svartvinbär och äpple, havtorn och äpple

chili och lime (1 chili, skal från 2 lime)

Gör så här:

Koka upp vatten, ättika, socker, svartpeppar och lagerblad.

Rör om så att sockret löser sig. Låt svalna. Skölj sillen och skär i bitar.

Varva sill med purjo och de andra ingredienserna i en väl rengjord glasburk.

Häll på lagen och sätt på locket. Ställ kallt i 2-3 dygn innan servering.