



bild saknas

▮

▮

Fisk, Smårätter, Fest

CITRON- OCH LIMESILL

Ingredienser ▮

6 filéer sill (*Abbas inläggningssill*)

5 msk ättika (*12% ättiksprit*)

1 dl strösocker

10 st kryddpeppar, hel (*korn*)

1 st lagerblad

1 st lök, gul (*liten*)

1 knippe dill

▮ Lag 2

1 dl majonnäs, lätt

3 dl gräddfil

1 st lime (*rivet skal av*)

1/2 st citron (*rivet skal av*)

1 msk lime (*pressad*)

1 msk citron (*pressad*)

Gör så här ▮

Koka upp vatten, ättiksprit, socker, pepparkorn och lagerblad.

Så snart sockret löst sig, låt lagen kallna.

Lägg i de urvattnade sillfiléerna i en skål.

Häll på den kalla lagen.

Lägg i skivad lök och skurna dillstjälkar.

Låt stå kallt 1 dygn.

Blanda alla ingredienser till lag 2.

Tag upp sillfiléerna som legat i 1 dygn i ättikslagen.

Skär filéerna i bitar och blanda ner dem lime- och citronlagen.

Förvara kallt.

Garnera med raspat citron- och limeskal.