

inköpslistan.se

Av: piluren

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, ättikssprit, 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.