



Lindholmen Matsal recept Sillskolan 23 och 24 november 2016

Björnbärssill

Tänk på att aldrig ha fingrarna i lagen. Använd gärna gummihandskar.

800 gr	Sillfiléer, urvattnade
2 dl	ättikssprit 12 %
4 st	socker
6 dl	vatten
6 dl	björnbär (frysta)
4 st	kanelstänger
4 st	stjärnanis
4 st	stora scharlottenlökar (bananscharlottenlök)

Inläggningslag:

Skala och skiva löken tunt.

Koka upp lagen med kryddorna.

Lägg i löken.

Kyl ner lagen.

Lägg i björnbären.

Skölj sillfiléerna i kallt vatten och skär dem i munsbitar.

Lägg ner sillbitarna i lagen och låt stå minst 2-3 dagar innan de serveras.

Sillen håller sig länge i väl rengjorda burkar.

Bon apatit