



FISK

Portvinssill

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner:



En supergod sillvariant som du hinner göra till midsommar om du sätter igång direkt ;)



INGREDIENSER

5 st urvattnade sillar (sillsillfilé)
0,5 dl ättika 12 %
1 dl socker
1,5 dl vatten
0,5 dl portvin
1 st lök
1 tsk svartpeppar
4 st kryddnejlikor
3 st lagerblad
2 st stjärnanis
1 msk dill

GÖR SÅ HÄR

1

Rör ihop ättika, socker, vatten & portvin i en bunke tills sockret har löst sig. Skär sillfiléerna i bitar och skala och skiva löken tunt. Varva sillen med lökringarna och kryddorna i en glasburk och häll över lagen. Ställ sillen i kylskåpet minst 1 dygn, gärna 2 dygn.