



FISK

Glasmästarsill

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Klassiskt, gott och väldigt enkelt.

Min glasmästarsill bör du lägga in två dygn innan det är dags att äta den. Observera att du även bör blötlägga först i 12 timmar.



INGREDIENSER

- 2 st salta sillar
- 10 g färsk pepparrot, tärnad
- Ättikslag**
- 1.5 dl vatten
- 0.5 dl ättika 12 %
- 1 dl socker
- 20 g purjolök, skivad
- 30 g morot, strimlad el skivad
- 30 g gul lök, skivad
- 1 msk kryddpepparkorn, lätt krossade
- 1 tsk gula senapsfrön
- 1 st lagerblad

2 st kryddnejlikor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rensa sillen och klipp bort fenorna, låt ryggbenet sitta kvar. Skär sillen i 2 cm breda bitar. Blötlägg i vatten i 12 tim.
- 2** Koka upp lagen, låt den kallna.
- 3** Låt sillen rinna av ordentligt.
- 4** Lägg ner sillen i den kalla lagen tillsammans med den tärnade pepparroten.
- 5** Låt sillen dra ett par dagar.