



O.P. Sill peppar & hallon

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner:

Inför årets julfirande får Sveriges äldsta och mest anrika akvavit en helt egen sill. För receptet står restaurangen Sillkafé i Gamla Stan som är bland de främsta i landet på sillinläggningar. Kryddningen bygger på fyra pepparsorter, kummin och hallon för en perfekt smakkombination till akvaviten. Lagg till 3 dygns mognad i kylen!

O.P. Anderson Original Aquavit skapades 1891 och är landets äldsta akvavit. Sedan lanseringen har miljontals sillbitar avnjutits tillsammans med O.P. Anderson. Nu har kocken och krögaren Douglas Tjärhammar-Alm på Sillkafé i Gamla Stan skapat den perfekta sillinläggningen till den anrika akvaviten.

Min tanke med O.P. Sillen var att skapa något nytt som ändå utgår från traditionell sillinläggning. Det var klurigt i början men efter ett antal provlagningar är jag supernöjd, säger Douglas Dogge Tjärhammar Alm (bild nedan) på Sillkafé. Den oväntade ingrediensen som krävdes var hallon vilket, förutom en grymt vacker färg, tar fram smaken i akvaviten sjukt bra.

Bor du i Stockholm kan du smaka den nya O.P. Sillen som lanseras 17 november på Sillkafé men finns även för hemförsäljning inför alla högtider där sillen hör till. Receptet är fritt för alla att använda som själva vill lägga in sin O.P. Sill. Tack för den!

Pressbilder: Anora



INGREDIENSER



O.P. Sill peppar & hallon

- 190-200 g urvattnad sill
- 2 tsk hel rosépeppar (3 g)
- 2 tsk hel grönppeppar (3 g)
- 2 tsk svartpeppar (4 g)
- 2 tsk kryddpeppar (4 g)
- 1,5 tsk kummin (3 g)
- 3 stora lagerblad
- 1 1 normalstor rödloök med skal (150 g)
- 0,5 dl hallon (25 g)



Sill-lagen

- 0,5 dl ättika, 12% (47 g)
- 0,75 dl strösocker (80 g)
- 1 dl vatten (100 g)

Utrustning

- decilitermätt och teskedsmätt
- kniv och skafräsa
- mortel (viktigt)
- kastrull-lock
- värmetålig bunke

GÖR SÅ HÄR

1

Gör det mest krävande först - mät upp pepparsorterna och häll ner i morteln, nu ska det mortlas! Det ska vara superfint mortlat - inte krossat - utan kör på tills handleden blir lite trött. Häll sedan ner den fint mortlade

pepparblandningen i din värmåtåliga bunke.

2

Skölj löken med skal på, skär bort roten och halvera löken. Ta av skalet och lägg åt sidan. Skär löken i halvmånar så tunt du kan. Lägg löken och skalet i värmåtålig bunke tillsammans med kummin och lagerblad. Tack vare att göra på det här sättet får vi en rosa vacker sill.

3

Mät upp alla ingredienser till lagen och häll ner i en kastrull. Koka upp lagen och ta av den från värmen precis när den kokat upp. Slå den kokande lagen över ingredienserna i den värmåtåliga bunken. Kyl ner! När lagen har en temperatur runt 15 grader är det dags att lägga i sillen och hallonen. Låt lagen med sill och kryddor stå i kylan minst tre dygn.

Efter tre dygn är det dags för dig att smaka på? O.P. Sillen!

Servera gärna med lök och lagerblad liggandes kvar i lagen eftersom de blir supervackra som garnityr.