

på tallriken

Karins sill



- 1 burk hel matjessill 200 g
- 1 msk hackad rödlök
- 1 msk klippt/ hackad dill

Lag:

- 2 msk ättikssprit 12%
- 2 msk rapsolja
- 3/4 dl socker
- 1 dl krossad tomat (avrunnen)
- 1/2 msk krossade kryddpepparkorn
- Svartpeppar från kvarn ca 1/2 msk

Dekorera med grovt hackad dill vid servering.

Gör så här:

1. Låt tomatkrosset rinna av i sil. Krossa/ mortla kryddpepparn. Rör ihop alla ingredienserna till lagen.
2. Skär sillfiléerna på sned och lägg på ett fat.
3. Hacka löken och dillen och strö över sillen.
4. Häll därefter på tomatröran/ lagen och täck med folie. Ställ kallt över natten.
5. Dekorera med hackad dill vid servering.