

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

LÖXSILL MED CURRYÄPPLEN



1 stor burk (ca 1 liter)

- 1 dl ättikspirt (12%)
- 2dl socker
- 3 dl vatten
- 20 svartpepparkorn
- 2 äpplen, Ingrid Marie
- 1 röd lök
- Curry
- Smör till stekning
- 2 förpackningar 5-minuterssill a 420g.

Gör så här:

1. Koka upp ättika, socker, vatten och svartpeppar i en kastrull.
2. Låt svalna.
3. Skala rödlöken och skär den i tunna skivor
4. Hetta upp smör i en panna, häll i curryn och låt den blandas med fett. Hacka äpplena grovt och lägg i hälften i curryn, låt bryna med ett par minuter.
5. Häll bort spadet från sillen och skär i bitar.
6. Varva sill, rödlök, curryäpplen och ostekta hackade äpplen i en steriliserad glasburk. Fyll upp med lagen och förslut. Servera tidigast efter något dygn.