

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

APELSINSILL MED SAFFRAN, KANEL & STJÄRNANIS



1 stor burk (ca 1 liter)

- 1dl ättiksprit (12%)
- 2dl socker
- 3 dl vatten
- 15 kryddpepparkorn
- 2-3 kanelstänger
- 4-5 stjärnanis
- 1/2 röd lök (skivad)
- Strimlat apelsinskal från 1 apelsin
- 1 knivsudd saffran (ca 1/2 påse)
- 3-4 torkade apelsinskivor
- 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, strimla apelsinskal i 5 cm långa strimlor.
4. Häll bort spadet från sillen och skär i bitar.
5. Varva sill och alla ingredienser. Fyll upp med lagen och förslut. Servera tidigast efter något dygn.