

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

GINSILL MED ROSKOFFLÖK, LINGON, ENBÄR & FÄNKÅL



1 stor burk (ca 1 liter)

Gör så här:

- 1dl ättiksprit (12%)
 - 2dl socker
 - 2 ½ dl vatten
 - ½ dl gin
 - 4 lagerblad
 - 15 svartpepparkorn
 - 10 kryddpepparkorn
 - 10 hela enbär
 - 1 roscofflök (alt gul lök)
 - ¾ mandolinad fänkål
 - 1 dl styckfrysta lingon
 - 1 dl grovhackad dill
 - 2 förpackningar 5-minuterssill a 420g.
1. Koka upp ättika, socker, vatten, lagerblad, svart-och kryddpeppar i en kastrull.
 2. Svalna av och rör ner gin och enbär.
 3. Skala löken och skär ner den i klyftor (16 delar)
 4. Häll bort spadet från sillen och skär i bitar.
 5. Varva ingredienserna i en steriliserad glasburk. Fyll upp med lagen och förslut. Servera tidigast efter något dygn.