CARINA BRYDLINGS RUBINSILL MED SVARTA VINBÄR

10-12 PORTIONER, 30 MIN

Ingredienser

500 g inläggningssill

100 g svarta vinbär, färska eller frysta

1 dl vatten

3/4 dl strösocker

2 msk ättiksprit 12%

0,5 liten röd lök, tunt skivad

5 lätt krossade kryddpepparkorn

Gör såhär:

1. Koka upp vatten, socker, ättika, svarta vinbär och kryddpeppar. Låt sjuda i 2-3 minuter och mosa sedan bären lätt.

2. Låt lagen kallna helt.

3. Skär sillen i lämpliga munsbitar.

4. Varva sill och rödlök i en ren glasburk, häll sedan den kalla lagen över sillen.

5. Låt stå! Förslut burken och ställ den i kylskåpet. Låt sillen dra i minst 1 dygn innan servering.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN