Öl- och löksill

722684



Över 60 min

9 ingredienser

Medel

Varför nöja sig med bara lök när man ska göra årets julsill? I detta recept kokas lagen till sillen på öl (ale) och juliga kryddor som lagerblad och kryddpepparkorn. Tre sorters lök ger sedan den rätta smaken på lagen som tillsammans med sillbitarna får stå och dra i minst ett dygn.

Ingredienser 8 bufféportioner

1 1/2 dl	ale
1/2 dl	ättika (12%)
1 dl	strösocker
1	lagerblad
5	kryddpepparkorn
1/2	rödlök
1/2	gul lök
ca 5 cm	purjolök
420 g	inläggningssill på minuten

Gör så här

Blanda öl, ättika socker, lagerblad och kryddpeppar och koka upp. Låt lagen kallna.

Skala och skiva löken. Ansa, skölj och skiva purjolöken. Blanda all lök med lagen.

Häll av och skölj sillfiléerna, skär dem i bitar och lägg i lagen. Låt sillen stå i kylskåp minst 1 dygn för att bli klar.