Bryggmästarsill

Ingredienser

- 8 st saltsillfiléer, urvattnade

Lag

- 1 dl ättika, 245
- 5 dl Öl, mustig, t ex porter
- 4 hg strösocker
- 5 kvist dill, -6
- 3 st kryddnejlika(or)
- 3 st humelkottar, (brukar finnas i hälsokostaffärer)
- 3 msk kryddpepparkorn, grovkrossad
- 10 st enbär, krossade
- 1 st röda lökar, finskivad

Gör så här:

1. Blanda samman ingredienserna till lagen, värm försiktigt, var beredd på att det kan skumma mycket.

2. Låt svalna, tag upp dillkvistarna.

3. Skär sillen i sneda bitar, varva dem med kryddblandningen i en glasburk, slå den kalla lage över samt låt det mogna i kyl i minst 2 dygn