



Sill hör julen till. Här två av mina favoritrecept.

Tomatsill

4 matjesfiléer skölj av och skär i lagom bitar.

Blanda 1½ dl olja, raps eller majsolja.

¾ dl rödvinvinäger

1½ dl socker

3 msk tomatpuré

4 lagerblad

1 finhackad rödlök.

Varva sill och lagen i en burk.

Klart och kan ätas efter 1 dygn i kylskåpet.

Jättegod.

Vill du lite mera jobb så provar du

Brantevikssill

1 kg färsk strömming, drag av skinnet och lägg i en lag av

1 dl ättiksprit 12%

6 dl vatten

0,5 dl salt.

Se till att sillen täcks av lagen. Låt stå i kylskåp i 1 dygn.

Blanda 4 dl strösocker, 2 finhackade gula lökar, 2 finhackade röda lökar, 3 msk citronpeppar, 3 msk krossad kryddpeppar, 2 msk krossad vitpeppar, 2 smulade lagerblad och 1 knippe sill.

Slå av lagen från sillen och låt rinna av. Dela strömmingsfiléerna i 3 delar och varva sill med blandningen i burkar. Skruva åt locket hårt och vänd burken upp och ned. Vänd burken varje dag så att lagen saftar sig och blir jämnt fördelad. Låt stå i kylskåp 5 dagar innan servering.

Lite pilligt men jag lovar att det lönar sig.



Vill du göra en egen snaps till sillen så är detta ett juligt recept:

Skär av det yttersta skalet på en väl tvättad apelsin, bara skalet inte det vita innanför.
Lägg skalet i en stor flaska eller burk och lägg även i 12 kryddnejlikor, 2 små kanelstänger, 10 st kardemummakärnor och 2 msk strösocker.
Slå i en flaska Brännvin special. Låt stå framme i värmen ett par dagar. Sila snapsen och häll upp i fina flaskor och servera väl kyld.

Skål!