

Martins Brantevikssill

20 sillfiléer skinnas och läggs i en lag av;
7 dl vatten
2 grader 24% ättika (8 msk)
0,5 dl salt
Låt sillen ligga ett dygn i denna lag.

Ta upp den och låt den rinna av ordentligt!

När sillen runnit av, skär den i 2 cm bitar och varva den med en blandning av;
5 dl strösocker
40 krossade vitpepparkorn
40 krossade kryddpepparkorn
1 msk citronpeppar
2 smulade lagerblad
2 stora hackade gula lökar
2 stora hackade röda lökar
Och massor av grovhackad dill.

Det skall alltså **inte** vara något vatten!

Rör om en gång per dag, då saftar sig allt och blir en lag. Den är klar på 2-3 dagar men jag tycker den blir som godast efter 1 vecka.

Glada hälsningar
Martin Hansson
Vendergatan 15

