

# Klassisk dillsill

## Ingredienser:

- 2 brk inläggningssill
- 4½ dl socker
- 3 dl vatten
- 1 dl ättiksprit (12%)
- 1 msk kryddpepparkorn
- 1 tsk svartpeppar, hel
- 1 tsk vitpeppar, hel
- 2-3 lagerblad
- 10 nejlikor
- 3-4 gula lökar
- 1-2 morötter
- 4 msk dill, finhackad, färsk eller fryst

1. Koka upp socker, vatten och ättiksprit.
2. Rör om så sockret löser sig och låt sedan lagen kallna helt.
3. Skölj sillfiléerna några minuter i rinnande kallt vatten.
4. Torka av dem på hushållspapper och skär drygt cm-tjocka bitar.
5. Skala och dela löken i fyra klyftor. Strimla den sedan tunt.
6. Skala moroten. Fortsätt skala långa fina strimlor av hela moroten.
7. Stöt kryddorna i mortel.
8. Smula lagerbladen.
9. Varva nu sill, lök, morot, kryddor och dill i stor burk eller skål.
10. Häll över lagen och täck väl.
11. Ställ kallt minst ett dygn, gärna två.

Sillen håller sig minst en vecka, men ta fram lite i taget i stället för att ha hela burken stående på bordet i sommarsolen.

Gör gärna en extra, hel eller halv sats inlagd sill, men med hela filéer. Använd dem sedan till gubbröran, lunchfatet eller fyllda ägg.