



### Vår egen sillinläggning

1 x 5-min sill  
1 Rödlök  
1/2 msk vitpeppar  
1 msk kryddpeppar  
1/2 msk svartpeppar  
Zest från 1 citron  
1 smulat lagerblad  
1/2 dl hackad dill

#### **Beskrivning**

Sila av lagen från sillen och spara i en skål. Skär sillen i bitar (om du använder hela filéer).

Mortla kryddorna grovkrossat och finhacka löken. Varva sillen i en burk med lök, kryddor, citronzest, smulat lagerblad och dill. Häll lagen över sillen (ca 1dl, så att det täcker sillen i burken).

Smaklig måltid!