

Rullad strömming

600 g strömmingsfilé

$\frac{3}{4}$ msk salt

1 dl vatten

Rikligt med stött kryddpeppar

Lag

1 dl outspädd ättiksprit

1 dl vatten

$2\frac{1}{2}$ dl socker

1 stor rödlök

Skölj och klipp bort ryggsfenan på filéerna. Rulla dem med skinnsidan inåt och lägg dem i en låg vid kastrull. Häll på vatten och salt. Låt småsjuda i 10 min. Häll bort vattnet och strö över rikligt med stött kryddpeppar medan stömmingen fortfarande är varm. Låt den kallna. Lägg ev över filéerna i en form som ni vill ha vid serveringen.

Koka under tiden samman lagen: ättiksprit, vatten och socker. Häll den varma lagen över strömmingarna. Låt stå 2 dagar innan serveringen.

Hacka en stor rödlök och strö över vid serveringen.

Gott till sillbordet vid jul eller till kokt nygotatis och gräddfil.

SMAKLIG MÅLTID