



- 1 Välj recept.
- 2 Koka upp lagen.
- 3 Låt svalna.
- 4 Skölj filéerna, skär dem i bitar.
- 5 Varva sillen med kryddor och övriga ingredienser i medföljande glasburk. Häll på lagen som ska täcka sillen.
- 6 Sätt på rätt etikett.
- 7 Låt sillen stå 5-7 dygn i kylan före servering.
- 8 Servera, njut.

Varje recept bygger på 1 burk inläggningssill, 420 gram. Finns att köpa i butik.

**Lag**, för ett recept:

1/2 dl ättikspirit (12%)  
1 dl socker  
1 1/2 dl vatten

## SILL PROFOOD JUL

8-10 g Profood Sillkrydda  
5 st Telicherry pepparkorn  
1 st hel stjärnanis  
1 st kanelstång  
hyvlat skal från en 1/5-dels apelsin

## SILL PROFOOD CITRON

8-10 g Profood Sillkrydda  
5 st Telicherry pepparkorn  
hyvlat skal från en 1/5-dels citron  
1 msk hackad gräslök  
2 msk skivad purjolök

## SILL PROFOOD SHERRY

8-10 g Profood Sillkrydda  
6 st dilltoppar  
1/2 st skivad rödlök  
3 dl sherry

Medföljande påse med sillkrydda från Profood innehåller ca 30 gram.  
Köp tre burkar/paket inläggningssill, tredubbla lagen och du kan göra alla tre recepten.