



# TRADITIONELL MARINERAD SILL

TILLAGNING OCH KOKTID: 15 MIN KYLTID: 1 TIM

## INGREDIENSER

- 4 msk vegetabilisk olja
- 200 g tomatpuré
- 80 g strösocker
- 80 ml vatten
- 120 ml vitvinsvinäger
- 1/2 tsk salt
- 1/4 tsk torkad dill
- 1/4 tsk färskmalen svartpeppar
- 4 sillfiléer, utan ben och tärnade

## SÅ HÄR GÖR DU

1. Hetta upp olja i en stor iCook-panna. Ställ på medelvärme tills den är upphettad.
2. Häll över tomatpuré och låt koka upp under konstant omrörning. Sänk värmen och blanda i socker.
3. Koka tills sockret är upplöst innan du tar av pannan från värmen. Blanda i vatten, vinäger, salt dill och peppar.
4. Lägg sillen i en stor konservburk. Häll över tomatsås.
5. Låt svalna till rumstemperatur och försegla sedan ordentligt med ett lock. Kyl i 1 dag innan du serverar.