

Flädersill med svartvinbärsblad.

Precis innan midsommar är bladen från svartvinbärsbusken som allra bäst. Då kan du både koka saft och göra te på dom! Eller som här, använda dom i en sillinläggning. Tillsammans med smaken från flädersaften blir det här en perfekt sill till midsommar!



4



20 MIN

Fisk

Midsommar

Ingredienser:

1 1/2 dl vatten
1/2 dl ättika
1/2 dl strösocker
1/2 dl koncentrerad flädersaft svartvinbärsblad
1/2 hackad gräslök
1 burk (420 g) inläggningssill

Gör så här:

1. Blanda vatten, ättika och socker i en kastrull. Låt koka upp och rör tills allt socker lösts upp. Tillsätt den koncentrerade saften. Låt lagen svalna helt.
2. Skölj svartvinbärsbladen noga och låt torka. Skölj av sillen och skär den i bitar.
3. Varva sill, svartvinbärsblad och gräslök i en burk. Slå på lagen och sätt på ett lock. Låt stå i kylan i minst 24 timmar.
4. Dekorera gärna sillen med nya, fräscha svartvinbärsblad och lite färsk gräslök innan den serveras.



Spara i lista

Östgöta Sadesbrännvin

Systembolagsnummer: 16

229,00 kr

Östgöta Sadesbrännvin har en stor doft med inslag av honung, halm och russin. Smaken är ren med en liten sötma och inslag av honung, halm samt russin.

Fler midsommarrecept



Smördegslarn med Västerbottensost, spenat och rom.

Starta midsommarfirandet med fräsiga smördegslarn smaksatta med Västerbottensost, spenat och lite rom på toppen.

[Läs mer](#)



Grillad laxsida med aprikosglaze och gräddfilssås.

En hel, grillad laxsida som fått en härlig glaze av aprikosmarmelad som sedan toppats med färska örter. Gör sig otroligt bra på midsommarbuffén.

[Läs mer](#)



Grillade lammracks med parmesancreme och örtpotatis.

Grillade lammracks med parmesancreme är perfekt att bjuda på till midsommar! Får du parmesancreme över är den god att dippa chips i senare.

[Läs mer](#)



Choklادتiramisu med jordgubbar och Amarula.

En förenklad, somrig variant av Tiramisu med ett lager skivade jordgubbar och Amarula. Gör din tiramisu i en stor form, eller som här i portioner.

Läs mer

Utskrift