

Inlagd sik med citrus

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Bianca Brandon-Cox



Sikfiléer	500 g	Blanda vinäger, socker och vatten. Koka upp, låt svalna
Salt	1 msk	Dra skinnet av filéerna , dela i ca 1,5cm skivor.
Apelsin/citron	1	Skölj och skiva citron/apelsin.
Vinäger	1 dl	Varva sik och citrusskivor i en glasburk. Fyll på med vinägerblandningen.
Socker	2 dl	Låt stå i kyl 2 dygn.
Vatten	3 dl	Serveras med ägg och potatis eller som pålägg på smörgåsen.
Smör till stekning		Oöppnad burk håller flera månader i kyl. Öppnad burk, 2-3 veckor