

Inlagd regnbåge (För 4 pers)

En variant på inlagd sill, där regnbågen fått ersätta den salta sillen.

400 g ben- och skinnfri regnbåge
1 msk salt

Lag:

1 1/2 l vatten
3 msk 24% ättika
1 dl socker
2-3 msk pressad citron
1 rödlök
1 gul lök
1 morot
10 kryddpepparkorn
2 dillkvistar
1 lagerblad

Tillredning:

- 1 Skär regnbågen i ganska tunna skivor, Strö salt på båda sidor av fisken och täck med plastfolie. Låt stå svalt i 1-2 timmar.
- 2 Koka vatten, ättika, socker och citronsaft. Skala och skiva lökarna och moroten, lägg ner dem i den kokande lagen. Lägg i peppar, dill och lagerblad. Låt svalna.
- 3 Lägg regnbågsbitarna i den kalla lagen. Låt stå svalt i ca ett dygn för servering.

Servering:

Serveras med de vanliga tillbehören. Sill och