

# Salénsill

2 burkar matjessill, gärna hela filéer  
3 msk hackad rödlök  
2 msk hackad dill

Tomatdressing:

3 tomater  
3 msk olja  
3 msk ättiksprit (12%)  
1 dl strösocker  
 $\frac{3}{4}$  tsk krossad svartpeppar



Skölj och tärna tomaterna fint. Ta bort stjälkfästet.

Blanda olja, ättiksprit och socker i en liten kastrull och värm under omrörning tills sockret löst sig. Låt kallna och vänd ner tomaterna.

Häll av spadet från matjessillen, skiva filéerna på snedden och lägg dem på ett fat med kant. Fördela hälften av den hackade löken och dillen över sillen. Häll på tomatdressing och strö över resten av lök och dill. Avsluta med svartpeppar. Ställ kallt fram till serveringen.

En frisk och fräsch sillinläggning som kan förberedas eller serveras direkt.

