



Ingridienser

300 g Löksill
4 msk Granatäppel Balsamvinäger
2 msk Granatäppelkärnor
1 st Rödlok
2 st Lagerblad
Salt och Peppar

Sill med granatäppel balsamvinäger

Smaksätt din sill med vår Granatäppelbalsamvinäger. En riktig höjdare, den måste provas!

Gör så här:

- Börja med att hälla av sillen och lägg undan enbart fisken.
- Blanda samman sillen med granatäppel balsamvinäger, lagerblad och granatäppelkärnor.
- Hacka rödlöken och tillsätt dessa. Smaka av med Salt och Peppar.
- Låt denna dra till sig en dag gärna för att få mer smak.



Granatäpple Crema di Balsamico