



## VEGANSK RÖDBETSSILL

*Detta recept är för dig som älskar sill med som vill ha ett veganskt alternativ. Förbered snabbt dagen innan och låt ingredienserna stå över natten för att ta smak. Perfekt till julbordet eller midsommarlunchen!*

### Ingredienser

- 1 dl Ättikssprit
- 2 dl Nicks use like sugar
- 3 dl vatten
- 0.5 msk rödbetspulver
- 3 små färska rödbetor
- 20 g färsk pepparrot
- 270 g tofu
- 1 gul lök
- 3 lagerblad
- 1 msk grovt mortlad svartpeppar

### Gör så här:

1. Blanda och koka upp ättika, Nicks use like sugar och vatten. Lägg i lagerbladen och rödbetspulver. Rör tills sockret löst sig.
2. Skiva rödbetor, gul lök och pepparrot i tunna skivor. Tofun skivar du i lagom stora bitar, i storlek med en sillbit.
3. Varva grönsaker, tofu och kryddor i en burk och håll sedan över lagen. Låt stå och dra i kylskåpet i 1 dygn.