



## Lyn syltet kuller med rødløg, fennikel og dildfrø

### Ingredienser

1 kg kullerfilet  
1 rødløg  
1 fennikel med top  
6 enebær  
10 dild frø  
1 dl æbleeddike  
½ dl rapsolie  
1 spsk. sukker  
Salt og peber

### Fremgangsmåde

Skindet fjernes fra kullerfileterne og tjekkes for ben. Fileterne skal saltes let for så at trække i 12 timer. Dagen efter: Kullerfileterne skæres i helt tynde skiver og anrettes fladt på tallerkenen. Rødløg og fennikel ordnes og hakkes helt fint (fennikeltop gemmes), enebær og dildfrø knuses og det hele kommes op i en gryde med eddike, sukker og rapsolie og gives et hurtigt opkog. Grønsagsmarinaden afkøles let, og mens den stadig er lun fordeles den ud over kullerfileterne. Kulleren trækker ca. 10 min. inden servering. Dildfrø og fennikeltop hakkes og drysses over til sidst.