

Råsyltet sild

Vareforbrug: 10 kuverter

Sildelage:

2 l. eddike

0,8 kg. Sukker

1 stk. løg

0,020 kg. Peberkorn

4 stk. laurbærblade

1 kg. Sildefilet

0,5 kg. Rødbeder

½ bdt. Dild

1 stk. rødløg

Fremgangsmåde:

Ingredienserne eddike, sukker, peberkorn, laurbær kommes i en gryde og løgene halveres og skæres i skiver, som kommes i gryden. Det hele koges godt igennem, og dernæst afkøles det hele lidt.

Sildene renses og finner skæres af og silden deles i 3, og de kommes i en skål, og sildelagen kommes henover og de stilles på køl i et døgn.

Rødbeder skrælles og skæres ud i skiver eller i tern, de kommes i en bradepande og der tilsættes salt og olie og de bages i ovnen ved 160 c. i 15 min.

Sildene kommes over i en glasskål eller andet service, og de pyntes af med bagte rødbeder, løgringe af rødløg og dild.

Sildene serveres med groft økologisk rugbrød og en god Juleøl

Glædelig Jul
Café Glad
Marianne Kofod Hansen