

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:		Opskrift:
1. Grønne sild ☆ 4 gange (2000, 2002, 2003, 2004)	4 kryddersildefileter	2 store rødløg 1 bdt. purløg 1 bdt. persille 1 bdt. dild 2 spsk kapers 10 sorte oliven u/sten	Saucen røres sammen og smages til med salt og peber, de hakkede løg og krydderurter kommes i sammen med de hele kapers og de hakkede oliven. Til sidst kommes de udskårne sildestykker i – og det hele røres godt op. Til sidst pyntes med lidt af de hakkede krydderurter.
2. Brogede sild 4 gange (2000, 2002, 2003, 2004)	4 mar. sildefileter 2 løg 1 bdt. radiser 1 grøn peber 2 spsk persille 1 spsk karse 2-4 hårdkogte æg	Sauce: 200 g mayonaise 1 dl. ymer salt hvid peber karry 2 spsk sennep	Dressingens laves af mayonaise, ymer, salt, hvid peber, karry og sennep. Æggene koges, persille hakkes, dild klippes, sildene skæres i stykker, løgene hakkes, grøn peber hakkes, radiser hakkes og de hårdkogte æg skæres i skiver. Det hele lægges lagvis med dressing i en skål før serveringen.
3. Sennepssild ☆ 4 gange (2000, 2002, 2003, 2004)	4 mar. sildefileter 4 spsk alm. sennep 2 spsk mørk farin 1 rødløg	2 – 3 tsk eddikelage fra asier el. agurker frisk el. tørret dild hele sennepskorn	Rør sennep og farin sammen. Smag til med eddikelage og dild. Anret dressing og sild sammen i en skål og kom fintskåret rødløg ovenpå. Garner til sidst med sennepskorn og frisk dild.
4. Stegte sild i eddike 4 gange (2000, 2001, 2003, 2004)	8 sildefileter rugmel salt og peber margarine til stegning 5 dl. eddike 200 g sukker	10 hele peberkorn 1 løg	Vend fileterne i rugmel tilsat salt og peber og steg dem i margarine nogle minutter på hver side. Lad fileterne køle af. Kog en lage af eddike, sukker og peberkorn. Lad den køle af. Hæld lagen over de kolde fileter og lad den trække i ca. 1 døgn. Pynt med rå løgringe inden serveringen.
5. Røde sild i 1001-lage ☆ 4 gange (2001, 2002, 2003, 2004)	4 kryddersildefileter Lage: 2 spsk olie 4 – 5 spsk madeira 2 spsk esdragoneddike 3 spsk sukker	1 spsk vand Sort peber fra kværn 6 hele allehånde 1 stort rødløg i skiver Dild og evt. fransk sennep	Løg, allehånde og sildestykkerne trækker i lagen godt et døgn. Pyntes med dild og serveres med ristet rugbrød, hjemmelavet krydderfedt og en god snaps. NB: Stødt allehånde kan også bruges.
6. Ingefær-sild ☆ 3 gange (2002, 2003, 2004)	4 mar. sildefileter 1 grøn og 1 rød chili 2 skalotteløg	2 spsk vindrukerne-olie 1 spsk hvidvinseddike 1 spsk revet ingefær	Skær chili og skalotteløg i tynde skiver, og sauter dem blidt i olien i 5 minutter. Skær silden i passende stykker og læg den i en skål lagvis med chili og skalotteløg. Bland sildelagen med hvidvinseddike og revet ingefær. Hæld lagen over silden og lad den trække natten over.
7. Gule sild 3 gange (2002, 2003, 2004)	4 tykke fileter af kryddersild Sauce: 200 g mayonaise 2 tsk karry 1 tsk gurkemeje 5 spsk flødeskum Eddike	Salt Fransk sennep Lidt sukker Snitter af 3 hårdkogte æg Hele champignons (evt. glas) Purløg til pynt	Saucen blandes og røres godt sammen, og kommes over silden, pyntes med hakket purløg.
8. Annettes nemme sildesalat 3 gange (2000, 2003, 2004)	1 mar. sildefilet 1 rødløg 8 store skiver rødbede	Dressing: 3 spsk creme fraiche 2 spsk mayonaise 1 tsk dijonsennep salt og peber 1 drys allehånde	Sildefiletten skæres i små stykker (ca. 1 x 1 cm). Rødbede og løg hakkes fint. Alle tre dele blandes i en skål. Creme fraiche, mayonaise og sennep røres sammen. Dressingen krydres og hældes over sildeblandingen og det hele blandes godt. Pynt til sidst med lidt karse
9. Syltede sild 2 gange (2000, 2002)	1 kg. ferske sild (ca. 12 stk) 2 bdt dild 4 store løg	Eddike-saltlage: ½ l vand ½ l eddike 100 g salt Eddike-sukkerlage: ¾ l eddike 500 g sukker 1 tsk atamon 1 spsk sennepskorn (el. 1-2 pk sylteblanding.)	Sildene renses eller fileterne skæres fra benene (fileterne beholdes samlet), skindet fjernes (ikke strengt nødvendigt) og de lægges i den kogte, afkølede eddike-saltlage i et døgn. Optages, aftørres, deles i passende stykker og lægges i et glas sammen med dild, løg og sennepskorn. Hæld den kogte, afkølede eddike-sukkerlage over sildene og stil dem koldt. Kan spises efter ca. 1 uge. Holdbarhed 3 – 4 mdr. i køleskab. Gl. opskrift fra min mor – fra 1924!
10. Lys sildesalat med æg 2 gange (2001, 2002)	4 kryddersildefileter 500 g kogte aspargeskartofler 2 løg	3 dl ymer el. A-38 100 g mayonaise 3 kogte æg 1 bdt dild el. purløg	Skær de pillede kartofler i skiver og læg dem i bunden i et fad. Drys kartoflerne med hakket løg, og fordel de udskårne kryddersild over kartofler og løg. Rør ymeren med mayonnaisen, smag til med salt og peber, og hæld blandingen i fadet, så alt er tildækket. Skær de hårdkogte æg i kvarter, og pynt fadet med disse sammen med klippet dild eller purløg.
11. Porre sild 2 gange (2001, 2002)	4 mar. sildefileter 200 g mayonaise 200 g creme fraiche	4 porrer (kun det hvide) 2 fed hvidløg	Mayonaise og creme fraiche røres sammen, og de øvrige ingredienser blandes i. Porrerne skæres i tynde ringe, silden afdrypes og det hele blandes sammen. Retten pyntes med ringe af det grønne af porrerne.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:	Opskrift:
12. Middelhavssild 2 gange (2003, 2004) ☆	4 mar. sildefileter 50 g soltørrede tomater i olie 2 fed hvidløg 1 spsk olivenolie	1 spsk frisk hakket basilikum 1 lille hakket rødløg Peber
13. Akvavit sild 1 gang (2002)	4 mar. sildefileter Grundlage: 4 ½ dl. vand 2 dl. hvidvinseddike 2 dl. sukker 10 hvide peberkorn 5 krydderpeberkorn	2 nelliker 4 laurbærblade ¼ tsk kommen ¼ tsk anisfrø Reven skal af ½ citron 3 dl. snaps
14. Pernod sild 1 gang (2001)	4 mar. sildefileter Pernod Frisk fennikel Sød eddikelage	Lage: 2 – 3 dl. eddike koges op med 2 – 3 spsk sukker
15. Muskat sild 1 gang (2001)	4 mar. sildefileter 3 æggeblommer 3 spsk fløde 3 spsk eddike	3 tsk sukker 2 spsk finthakket løg ½ tsk revet muskatnød hakket persille
16. Færøsk silde-salat 1 gang (2001)	Ingredienser: 4 mar. sildefileter 2 spsk finthakkede Paradiso cornichoner Krydderurteblanding: 1 spsk hakket karse 1 spsk hakket persille 1 spsk hakket blegsel- leri 1 spsk hvidvinseddike	Dressing: ½ dl. mayonnaise 1 dl. kvark 0,1% 1 dl creme fraiche ½ tsk Colemans sen- nepulver 1 tsk akaciehonning Pynt: Persille og cornichoner
17. Grøntsags sild 1 gang (2003)	4 krydder sildefileter 2 gulerødder 2 porrer	4spsk citronsaft 7spsk olivenolie Salt og peber
18. Rødvinsild 1 gang (2004) ☆	4 kryddersildefileter 100 g tomatpuré 3 dl rødvin ½ dl eddike 3 spsk soyaolje	2 dl sukker ½ tsk malet hvid peber 8-10 stk hele nelliker 1 stort salatløg ca. 20 små blå druer
19. Øresundssild 1 gang (2004)	4 mar. sildefileter 1 bdt dild ¼ l mælk 1 hårdkogt æggeblomme 2 spsk. Sukker 1 spsk. sennep	2 spsk. dildeddike 3½ spsk. olivenolie 3 spsk. piskefløde 1 spsk. tomatpure salt, peber Tomat både
20. Citron-timian sild 1 gang (2000)	4-5 kryddersildefileter 2 citroner 2 forårsløg 1 bdt. timian 2 dl. sildelage	Hæld lagen fra sildefileterne – men gem den. Skær fileterne i mindre stykker. Riv de skyllede citroner, smukkest bliver det, hvis man bruger et juliennejern, ellers må man rive det fint på et rivejern. Dernæst skæres den hvide hinde af, og kødet skæres enten i fileter eller i hele cirkelformede skiver. Timianen hakkes groft og skylles grundigt og nlandes med citronskallen og de rensede, fintskårne forårsløg. Silden lægges lagvis med citronkødet og mellem hvert lag drysses med blandingen af forårsløg, citronskal og timian. Lagen hældes over og der –drysses et sidste lag af blandingen til pynt. Stilles koldt nogle timer og kan derefter spises.
21. Gyldne påske-sild 1 gang (2005)	4 spegesildefileter 2 gulerødder lidt olie 1 mellemstort løg, hakket 3 spsk. syltet agurk, grofthakket	2 spsk. sorte oliven, hakkede lidt af agurkelagen 1 glas lys kaviar 2 spsk. purløg, fintklip- pet

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:		Opskrift:
22. Helles svenske sild 1 gang (2005)	9 matjes fileter 200 gr 2 dl creme fraiche 18% 1 dl piskefløde 1½ spsk sirup 1 rødløg	2 spsk hak. dild 2 spsk hak. pur-løg/vårløg 2 spsk grovkornet sennep	Sildene skæres ud i passende stykker. Der tilberedes en dressing af creme fraiche og fløde med de hakkede krydderurter, sennep og sirup. Silden hældes i et fad og dressingen hældes over. Pyntes med hakkede rødløg.
23. Kaviar sild 1 gang (2005)	4 matjesfileter 1½ dl mælk 1 hårdkogt æg	2 spsk eddike 1 lille glas dansk kaviar Purløg og dild	Mælken røres op med eddike og tilsættes hakket æg, kaviar og fint hakket dild og purløg. Sildefileterne, der er skåret i passende stykker, vendes i dressingen. Pyntes med kaviar og dildkviste.
24. Kryddersild i portvin ☆ 2 gange (2005, 2006)	6 kryddersild 100 ml eddike 100 ml vand 100 g sukker 1 kvist timian 4-6 røde chilipebre 1 laurbærblad	6 nellike 50 ml portvin 3 spsk olivenolie 3 spsk kapers 3 spsk hakket rødløg dild til pynt	Kryddersildene pudses pænt af og skæres i stykker lidt på skrå. Lægges i et fad, så de ser hele ud. Eddike og sukker samt krydderier koges og afkøles. Tilsæt portvin og olie. Hæld den kolde marinade over silden, som trækker 5-6 timer, gerne længere. Fordel kapers, løg og dildkviste over.
25. Københavnersild 1 gang (2005)	4 store marinerede sildefileter 1 – 1½ spsk. citronsaft 3 spsk. olie	½ spsk sennep 2 hårdkogte æg 1 lageragurk 1 løg dild til pynt	Skær sildefileterne i brede stykker og læg dem i en serveringsskål. Bland citronsaft, olie og sennep. Hak æg, agurk og løg fint og fordel det hele over sildene. Hæld marinaden over og pynt rundhåndet med klippet dild. Lad sildene trække i en times tid i køleskabet inden serveringen.
26. Mormors julesild 1 gang (2005)	4 store kryddersildefileter skåret i mundrette stykker, 1 dl eddike 1 dl sukker 8 hele nelliker 8 hele peberkorn	1 dl tomatketchup 2 spsk olie 12 skiver råsyltede agurker 1 stor kogt gulerod 1 stort løg.	Eddike og sukker røres sammen. Ketchup, krydderier og olie piskes sammen. Agurk, gulerod og løg hakkes og blendes til en tyk masse, der blandes i marinaden. Læg sildestykkerne lagvis heri, så de bliver marinerede i mindst 6 timer. Holder sig fint i køleskab i 4-6 dage.
27. Pestosild ☆ 1 gang (2005)	4 marinerede sildefileter Pesto: 1 lille håndfuld friske basilikumblade 1 fed hvidløg 1 spsk sildelage	4 spsk olie 1 tsk revet citronskal 1 spsk pinjekerner Salt og peber efter smag 7-8 stilke persille	Miks alle ingredienserne til pestoen i blenderen. Smag til med salt og peber - ikke for meget salt. Hæld væden fra sildene, dup dem med papir og del dem i mindre stykker. Bland dem i pestoen og lad det trække et par timer i køleskabet.
28. Sildesalat Tjekket 1 gang (2005)	300 gram marinerede sild 4 løg 4 syltede dildagurker 25 gram kapers 1/4 l cremefraiche Salt		Sildene skæres i passende stykker. Løgene pilles og skæres i ringe. Agurkerne skæres i små terninger. Sildesalaten. Cremefraichen hældes op i en skål. Kapers, sild og agurkerne tilsættes, og det hele blandes godt sammen. Smag til med salt. Inden servering lægges løgringe over sildesalaten.
29. Stegte sild i tomatmarinade 1 gang (2005)	500 g sildefiletter 2 spsk rugmel Salt Peber 30 g smør 3 spsk rød eller hvidvinseddike 2-3 spsk rørsukker (eller 1 spsk. farin og 2 spsk alm. sukker	2-3 spsk ketchup ca. 1 dl tomatpuré 2 små løg Evt. 1 bdt purløg Tilbehør: groft rugbrød	Klip finnerne af sildefiletterne og skær dem igennem på langs. Dup dem tørre og vend dem i krydderblandet rugmel. Steg dem sprøde i smørret. Lad dem køle af. Lun eddiken let og opløs sukkeret heri. Rør ketchup og puré i og smag til med salt og peber. Smagen må gerne være lidt skarp. Pil og hak løgene fint og vend dem i sammen med evt. klippet purløg. Læg sildene i et fad med kant og hæld dressingen over. Lad dem trække et par timer og server med groft rugbrød.
30. Stegt sild med sennep, dild og akvavit ☆ 2 gange (2005, 2006)	1 kg (ca. 12 stk.) udbenede og rensede sild 1/3 dl dijonsennep Frysetørrede dildspidser Salt ca. 200 g rugmel Smør til stegning	Eddikelage: 1 l lagereddike 450 g sukker 20 hele peberkorn 1 knsp. tørret koriander 1-2 laurbærblade 1/3 dl Aalborg dild akv	Læg sildefileterne med skindsiden nedad på et skærebræt el. lign. Smør dem med et tyndt lag sennep og drys med dildspidser. Fold fileterne fra hoved til hale og vend dem i rugmel. Pandesteg de panerede fileter i smør. Kom alle ingredienserne til eddikelagen, undtagen akvavit, i en gryde. Kog lagen op og afkøl herefter. Kom akvavitten i den afkølede lage og hæld den over de stegte sildefileter. Trækker koldt i min. 24 timer. Serveres med, løg, kapers og lidt grønt.
31. Appelsin- og chilisild 1 gang (2006)	1 glas Gammeldags modnede marinerede sild i bidder 2 spsk sukker 1 spsk lagereddike	1 dl neutral olie f.eks. vindrukerneolie Revet skal af 1 økologisk appelsin 2 tsk finthakket chili 1 dl piskefløde	Rør sukker ud i eddike i en skål, rør olie, revet appelsinskal og fintsnittet chili i. Pisk fløden til skum, og rør det hele til en jævn sauce. Afdryp til sidst silden, og vend den i saucen. Lad gerne silden stå til dagen efter, så smager den af mere.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ★)

Silderet:	Ingredienser:		Opskrift:
32. Brännö sild 1 gang (2006) ★	4-6 marinerede sildefileter	1,5 dl rødvinseddike 1 dl sød chilisauc 2 fed pressede hvidløg 2 spsk fransk sennep ½ dl dild	Finhak rødløg og hvidløg og bland det op med olie, rødvinseddike, sennep og den hakkede dild. Marinaden hældes over silden. Skal stå koldt 1 døgn før servering. Pyntes med dildkviste.
33. Fru Thuges sild 1 gang (2006)	1 lille fl. tomatketchup 2 hk. løg 1 hk. æble 2 hk. syltede agurker 2-3 hele nelliker	1 spsk. madeira sukker efter smag 2 spsk. eddike lidt salatolie - ½ spsk marinerede sild	Bland ingredienserne og skær sildefileterne i mindre stykker – disse blandes i til sidst. Særdeles velegnet til julefrokostbordet
34. Gerdas gulsild 1 gang (2006)	6 mar. sildefileter 6-8 cornichoner 1 mellemstort løg 300 g ægte mayonnaise	1 1/2 dl piskefløde 1 tsk karry 1 tsk sukker	Sildefileterne skæres i ca. 1 cm. tynde strimler. De syltede cornichoner hakkes fint. Løget rives fint. Det hele blandes i mayonnaisen. Karry og sukker blandes i. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i blandingen. Sild vendes i.
35. Limesild 1 gang (2006)	300 g sildefileter 2 løg 1 porre 1 bdt dild	1 ½ dl sukker 1 dl vand 2 laurbærblade 5 nelliker 1 tsk allehånde 5 hvide peberkorn	Riv skallen af 1 lime og pres saften af alle tre. Bland det med de øvrige ingredienser og giv lagen et 3-4 min. langt opkog. Smag evt. til med lime eller sukker og køl af. Skær løg og porre i ringe og læg lagvis med sildene og dilden. Stil dem koldt under pres og lad dem trække i mindst 1 døgn før de spises.
36. Påskesild i øl med kapers og rødløg 1 gang (2006)	300 g marinerede sildefileter (Gammeldags modnede) 1 stk fint hakket rødløg 2 spsk kapers 2 spsk creme fraiche	1 dl almindelige Pilsner - din favorit. 1 tsk eddike salt og peber Finthakket forårsløg og rødløg samt kapers til pynt	Tag sildefileterne op af lagen og lad dem dryppe af - skær dem i passende stykker og vend dem sammen med rødløg og kapers. Kom derefter creme fraiche, øl og eddike i. Smag til med salt og peber. Lad silden hvile nogle timer før servering. Før servering pyntes med finthakket forårsløg, rødløg og kapers - serveres med hjemmebagt rugbrød.
37. Saltstegte sild fra Bornholm 1 gang (2006) ★	Man tager sild fra tønnden (saltsild fra Brugsen/SuperBest – eller ferske sild, der lægges i saltlage 1 døgn kan sagtens bruges).	Hoved, hale og mave skæres væk, og silden udvandes i 1 døgn. Derefter skæres alle ben væk, og fileten udvandes igen i 1 døgn	Fileterne (kan evt. halveres, hvis de er meget store) vendes i rugmel og steges i olie. Fileterne steges første gang ved normal varme – anden gang ved stærk varme, så de bliver sprøde. Serveres med bløde løg, sennep og rødbeder på rugbrød. Tips: De bløde løg bliver hurtigere bløde, hvis der tilsættes lidt vand. Farven kan understreges v. hj. a. lidt soja.
38. Svenske sennepssild 1 gang (2006) ★	4 tykke kryddersildefileter Sauce: ½ spsk grov Dijon sennep 0.5 spsk sød sennep 1 tsk sukker	½ spsk vineddike 3 spsk olie 1 dl Cheasy Fraiche 1 rødløg 1 syltet agurk Hakket persille Hakket dild	Skær sildefileterne i 2 cm brede stykker og læg dem på et fad. Bland sennep, sukker og vineddike. Pisk olien i, i en fin stråle, og vend cheasy fraiche i. Hæld saucen over sildene. Pynt med rødløg og agurk og klip grønt over. Server sildene med rugbrød eller som i Sverige med kogte kartofler.
39. Absolut sild 1 gang (2007) ★	4 kryddersildefileter 1 rødløg Lage: 3 spsk grovkornet dijon-sennep ½ dl eddike 3 ½ dl vand	3 dl sukker 1 spsk peberkorn ½ spsk fennikelfrø Tilbehør: Hårdkogte æg i kvarter Evt. creme fraiche (rørt op med hk løg)	Skær fileterne i mundrette bidder. Bland ingredienserne til lagen og kog dem op. Afkøl lagen. Skær rødløget i skiver. Anret sildestykkerne i en skål blandet med skiver af rødløg. Til sidst hældes den afkølede lage over. Stilles koldt i 1 døgn før servering, hvor der pyntes med æggebådene. Alt.: Servér creme fraiche med hk rødløg som tilbehør.
40. Bourgognesild 1 gang (2007) ★	6-8 matjesfileter fra dåse 3 løg ¼ l bourgogne rødvin ¼ l eddike 200 g sukker 5 sorte peberkorn	2 hele nelliker 4 enebær 1 lille stykke ingefær ½ tsk sennepskorn 2 laurbærblade	Matjesfileterne skæres i mundrette stykker. Løgene pilles og skæres i ringe. Rødvin, eddike, sukker og krydderier koges indtil sukkeret er helt opløst. Løgringe tilsættes og koges med ved svag varme i 5 minutter. Marinaden afkøles helt og matjesstykkerne lægges i lagen så de er helt dækkede. Sildene sættes i køleskab og trækker i mindst 2 døgn.
41. Brændevinssild på svensk 1 gang (2007) ★	4 kryddersildefileter 1 rødløg 1 fed hvidløg Dildkviste	Marinade: 1 dl tomatjuice 2 spsk olie 1 spsk eddike ½ dl sukker 10 kydderpeberkorn 10 rosé peberkorn 3 spsk brændevin	Skyld silden og lad den dryppe af – men gem spiseskefulde af den oprindelige lage. Skær silden i ganske små bidder. Hak rødløget og finhak hvidløget. Finhak dilden. Bland sild, løg og dild i en skål. Bland tomatjuice, sildelage, olie, eddike og sukker. Rør indtil sukkeret er opløst. Knus peberkornene, og tilsæt dem. Sidst tilsættes brændevin i en mængde efter eget ønske og smag. Lagen hældes nu over sildestykkerne. Skal stå mindst 1 døgn i køleskab før servering.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ★)

Silderet:		Ingredienser:	Opskrift:
42. Elna Bruuns karrysalat 1 gang (2007)		Salatfyld af finthakket løg Æble Asie Karry og Gurkemeje Æg, hårdkogte Tomater Mayonnaise Creme fraiche Lidt ketchup Lidt mari- nerede sild Karse til pynt	Gurkemejen vendes med mayonnaise og creme fraiche, som er gjort lind med væde fra den marinerede sild. Dertil en anelse ketchup. Vend de grovhakkede sildestykker og hårdkogte, hakkede æggehvider i - blommen skal bruges til pynt. Mængden af Sildestykker afgør du, mange vil gerne have karrysalaten over den marinerede sild - så skal der ikke så mange sildestykker i. Pynt med hakket æggeblomme, karse og tomatbåde.
43. Fennikel Sild 1 gang (2007)	★	5 kryddersild 2 dl finthakket fennikel- top 100 g mayonnaise 1 dl cheasy fraiche 1 tsk kapers 1½ spsk eddike Salt Peber og lidt suk- ker	Fenniklen hakkes fint. Sildene skæres i småbidder og de øvrige ingredienser røres sammen og hældes over fennikel og sild, der lagvis er anrettet i en lille skål.
44. Matjes tartar med fransk sennep 1 gang (2007)	★	6 matjes-/krydderfileter 50 g perleløg Peber 1 - 2 spsk hakket persille + 4 persillekviste 1 spsk grov fransk sennep 3 spsk mayonnaise 5 spsk cheasy fraiche ½ finthakket rødløg	Skær fileterne i 3 – 4 stykker og blend dem 2 – 3 stykker ad gangen sammen med perleløgene. Tilsæt peber og halvdelen af den hakkede persille. Bland sennep, mayonnaise og cheasy fraiche og tilsæt de finthakkede rødløg. Tattern og saucen serveres i hver sin skål – saucen pyntes med persillekvistene.
45. Kunstnerens røde sild 1 gang (2007)	★	4 marinerede sildefileter (el. kryddersild/matjessild) 1 ds hakkede tomater ½ tsk krydderpeberkorn ½ tsk sorte peberkorn 3 kryddermelliker 2 spsk sød chilisauc 1 rødløg 1 tomat til pynt 1 citron til pynt (evt.) Lage: 2 spsk eddike 2 spsk olie ¾ dl sukker	Skær fileterne ud i 2 – 3 cm brede bidder. Rør eddike, olie, sukker og de hakkede tomater sammen. Knus peberkorn og nelliker groft i en morter og bland dem i tomatblandingen. Tilsæt hakket løg, fintklippet dild og smag til sidst til med den søde chilisauc. Til allersidst tilsættes sildebitterne, og før serveringen pyntes der med tomatbåde og evt. en citronskiver.
46. Rød pesto sild 1 gang (2007)	★	4 marinerede sildefileter 100 g soltør. tomater i olie 1 krukke frisk basilikum 1 rød peberfrugt 1 fed hvidløg 2 dl revet parmesanost 4 dl creme fraiche 1 dl mayonnaise	Hak de soltørrede tomater, basilikumbladene og hvidløget, og bland disse med ost, creme fraiche og mayonnaise. Skær silden i mindre bidder, og vend disse i saucen. Henstilles i køleskab nogle timer – helst natten over.
47. Stegte sild i ingefærlage 1 gang (2007)	★	8 sildefileter Salt og peber Rugmel Lidt smør til stegning 5 dl eddike 1/2 dl friskpresset appelsinsaft 2-3 dl sukker 6 sorte peberkorn 1 laurbærblad 1/2 tsk sennepsfrø 60 g frisk ingefær 1 løg	Sildefileterne skylles og rygfinnerne klippes. De kryddres med salt og peber. Foldes sammen og gives et lille snit med en kniv - på det sammenbukkede punkt, så de ikke åbner sig under stegningen. Sildefileterne vendes i rugmel og steges i smør på en pande cirka 5 minutter, indtil de er gyldne og lækre. Bland eddike, appelsinsaft, sukker, peberkorn, laurbærblad samt sennepsfrø, og bring indholdet i kog. Lagen er klar, når sukkeret er smeltet. Tag gryden af varmen og tilsæt frisk ingefær i 1 cm tykke skiver samt løgringe. Når lagen er afkølet, hældes den hen over de stegte sild. Trækker 1-2 dage i køleskabet.
48. Tomatchutney sild 1 gang (2007)	★	4 kryddersildefileter 3 tomater 2 dl sød chilisauc 2 spsk mangochutney 1 spsk citronsaft 1 bdt purløg Sort peber Salt 1 bdt purløg	Skyld fileterne og skær dem ud i bidder á 1 – 2 cm. Skold tomaterne, fjern skind og kerner og skær dem ud i store stykker. Bland chutney, sød chilisauc, citronsaft og fintklippet purløg, og smag til med salt og peber. Vend sildestykker og tomater i saucen. Pyntes med hele stængler af purløg.
49. Appelsin-sild 1 gang (2008)		4 store kryddersildefile- ter Lage: 2 dl rødvinseddike 1,5 dl sukker 8 hele allehånde 4 peberkorn revet skal af ½ appelsin	Skær sildefileterne i passende bidder. Kog vineddike, sukker og let knuste krydderier sammen. Afkøl lagen, tilsæt appelsinskal og hæld lagen over sildene. NB: Lav lidt strimler af appelsinskal med et julienne jern til pynt!
50. Balsamico sild 1 gang (2008)		500 g mar. sild, udvan- dede 1 dl balsamicoeddike 1 1/2 dl vand 1 1/2 dl sukker 2 tsk hel sort peber 2 små rødløg	Bring balsamicoeddike, vand, sukker og peber i kog. Lad lagen blive helt kold. Skær silden i passende stykker og lægene i tynde skiver. Sild og løg lægges lagvis i en skål. Hæld den afkølede lage over og tildæk skålen. Opbevares køligt.
51. Dildsild med kapers 1 gang (2008)	★	1 glas gammeldags modnede kryddersild 1½ dl creme fraiche 18% 1 dl mayonnaise, gerne hjemmelavet 1 tsk Dijonsennep 2 fed hvidløg Dildkviste Store kapersbær Skiver af rødløg	Rør en creme af creme fraiche og mayonnaise, tilsmagt med sennep og hvidløg samt friskkværnet peber. Hakket dild i rigeli- ge mængder røres i. Sildefileterne skæres i passende stykker, og vendes forsigtigt i saucen. Det hele pyntes med skiver af rødløg, gode kapers og serveres til godt rugbrød og en snaps.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:		Opskrift:
52. Gourmet sild 1 gang (2008) ☆	3-4 glas små Svenske Appetitsild fra Lykkeberg (kan købes i Netto)	Sauce: 1 dl piskefløde 1 dl mayonnaise 1 finthakket løg 1 spsk finthk syltet agurk 1/2 dl finhakket dild 1/2 dl finklippet purløg	Skyl fileterne, tør dem af og rul dem sammen. Pisk fløden til flødeskum og bland den med mayonnaisen. Tilsæt løg, agurk, dild og purløg. Læg strimlet icebergssalat i bunden af et fad *). Stil silderullerne i midten, og fyld dem med saucen. Garner med æg og dild. *) Alt. pynt med salat rundt i kanten – det kan man så vente med til lige før serveringen!
53. Husmoder sild 1 gang (2008) ☆	4 matjesfileter (el. Kryddersild) ½ løg 1 spsk dild	2 spsk pickles 2 spsk crème fraiche 1 spsk sød chilisauc 1 dl mayonnaise	Skær fileterne i mindre bidder og læg dem i en skål. Finhak løg dild og pickles, og bland det med creme fraiche, chilisauc og mayonnaise. Hæld saucen over silden og stil det koldt nogle timer før serveringen. Pyntes af med dildkviste.
54. Remouladesild 1 gang (2008)	4 kryddersildefileter Remoulade af: 1 æggeblomme (pasteuriseret) 2 dl olie	Remoulade, fortsat... Hakket pickles m løg Citronsaft Persille 1 spsk flødeskum	Tilbered en mayonnaise og smag den til med pickles, persille og citronsaft. Vend flødeskum i. Kryddersildefileterne skæres i passende stykker og vendes forsigtig i. Pyntes af med friskhakket persille og citronbåde.
55. Samson sild 1 gang (2008)	4 kryddersildefileter 125 g mayonnaise 1 dl piskefløde 2 spsk syltet rødbede, fint hakket	2 hårdkogte æg 1 spsk kapers 2 spsk løg, finthakket Karse	Skær fileterne i snitter og læg dem i et fad med kant. Rør mayonnaisen sammen med den stiftpiskede fløde og bred det over silden. Sæt det koldt i ½-1 time. Pynt med striber af henholdsvis hakket syltet rødbede, hakket æg, kapers, løg og karse.
56. Sennepssild Norge 1 gang (2008) (Næstbedst i 2008) ☆	6 marinerede sildefileter 5 spsk hakkede rødbeder 2 spsk hakkede sylteagurker 2 spsk sennep	1 spsk sukker 5 spsk sojaoilie 2 ½ dl piskefløde	Del silden i mindre stykker, og læg dem i en skål. Rør sennep og sukker sammen og tilsæt olien lidt ad gangen. Tilsæt rødbeder og sylteagurk. Pisk fløden og bland den forsigtigt med de øvrige ingredienser. Bør trække lidt før servering.
57. Stegte sild med rødøl 1 gang (2008)	8 - 10 ferske sildefileter Mel til panering 1 tsk sennepspulver (kan udelades) Salt og peber	Lage: 2 dl eddike ½ dl vand 1 dl sukker efter smag 2 spsk rapsolie 3 laurbærblade Hele peberkorn 2 - 3 rødøl	Drys sildene med salt og lad dem stå lidt. Panér i mel evt. tilsat sennepspulver og brun dem ved rask varme ca. 4 min. på hver side. Kog eddike og vand op med sukker, køl af og tilsæt rapsolien. Hæld lagen over sildene, der er lagt i et fad med laurbærblade, hele peberkorn og rødøl i skiver. Lad sildene trække i køleskab, gerne et døgn. Pynt evt. med ekstra rødøl.
58. Urtesild 1 gang (2008) (Bedst i 2008) ☆	4 – 5 mar. fileter 2 dl creme fraiche 2 dl mayonnaise 3 spsk finthk skalotteløg 3 spsk finthk bladpersille	3 spsk finthk dild 3 spsk finthk estragon 1 fed hvidløg Peber	Skær fileterne ud i mundrette bidder. Bland creme fraiche og mayonnaise, tilsæt løg og krydderurter. Smag til med peber. Til sidst røres sildestykkerne i. Skal stå koldt og trække i 24 timer før servering.
59. Akvavit-sild på svensk 1 gang (2009) ☆	4 kryddersildefileter 2 dl creme fraiche ½ tsk stødt kommen	2 spsk finthakket dild Reven skal af ½ citron 1 spsk krydret snaps, (dildsnaps)	Skyld silden, lad den dryppe af, og skær fileterne i passende bidder. Bland forsigtigt creme fraiche, kommen, dild og citronskal. Vend sildestykkerne heri, og smag til med snaps. Pyntes med dildkviste og ringe af rødøl.
60. Lervikasild 1 gang (2009)	4 kryddersildefileter ½ gul peberfrugt ½ rød peberfrugt Sauce: 1 dl creme fraiche 1 dl mayonnaise 1 fed presset hvidløg	Sauce, fortsat 1 – 2 spsk sød chilisauc et nip cayennepeber (eller et par dråber Tabasco)	Lad sildefileterne dryppe af, skær dem over lidt på skrå i ca. 1 ½ cm brede stykker. Læg fileterne på et fad, så de ser hele ud. Hak peberfrugterne. Pisk ingredienserne til saucen sammen, hæld den over silden og pynt med de rød-gule peberfrugter. Stil sildene køligt 1 time før serveringen.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:		Opskrift:
61. Chilisild-3 1 gang (2009) ☆	4 mar. sildefileter 2 dl creme fraiche	1 – 2 fed hvidløg 1 tsk Sambal Oelek 2 spsk sød chilisauc	Skyl og afdryp silden og skær den i mindre bidder. Bland creme fraiche, presset hvidløg, Sambal Oelek og chilisauc. Til sidst vendes sildestykkerne i saucen.
62. Eriks senneps-sild 1 gang (2009) ☆	4 marinerede sildefileter 1 spsk Colemans sennepspulver 1 spsk dijonsennep 2 spsk mayonnaise (Cheasy creme fraiche)	2 spsk sukker 1 spsk sennepsfrø 2 spsk fintsnittet purløg 1 tsk friskpresset limesaft 1 rødløg	Bland alle ingredienserne – undtagen sildefileterne – og rør dem sammen til en lind sauce. Lad denne hvile ½ - 1 time ved stuetemperatur, så sukkeret kan smelte. Skær sildene i passende bidder, og bland dem derefter i saucen. Pyntes med rødløg og lidt af purløget. Bør hvile nogle timer i køleskab før servering.
63. Himmelske jule-sild 1 gang (2009) ☆	1 glas gode modnede krydderfileter 3 dl. tomatketchup	2½ - 3 dl. brun farin lidt sildelag 3 zittauerløg	Start med at røre ketchup og farin sammen i en skål. Lad sukkeret blive helt opløst inden de finthakkede løg tilsættes. Skær sildefileterne i "bidder" og kom dem i marinaden med den sildelag der "hænger ved" og supplér eventuelt med lidt mere lag hvis det er for "tørt". Sildene bør laves dagen før de skal bruges så de kan trække godt igennem med marinaden. Sildene kan holde sig 3-4 dage på køl.
64. Husmodersild 1 gang (2009)	4 matjesfileter (el. kryddersild) 1/2 løg 1 spsk dild	2 spsk pickles 2 spsk crème fraiche 1 spsk sød chilisauc 1 dl mayonnaise	Skær fileterne i mindre bidder og læg dem i en skål. Finhak løg dild og pickles, og bland det med creme fraiche, chilisauc og mayonnaise. Hæld saucen over silden og stil det koldt nogle timer før serveringen. Pyntes af med dildkviste.
65. Julesild med nødder 1 gang (2009)	4 kryddersildefileter 2 spsk mayonnaise 2 spsk cremefraiche 1 spsk purløg	1 spsk revet æble 50 g hakkede nødder eller mandler 2 tsk citronsaft	Skær fileterne i små skiver og læg dem i en skål. Riv æblet over silden. Rør mayonnaise, cremefraiche, purløg, nødder og citronsaft sammen. Rør blandingen sammen med sildene. Pynt med mandarinbåde, æblebåde eller druer.
66. Marinerede stegte sild 1 gang (2009)	1 kg ferske sild Salt Peber 1 dl rugmel 3 spsk smør eller margarine 2 rødløg 1 bdt dild 5 cl. god snaps	Lage: 3 dl eddike 3 dl melis 8 hele peberkorn Sauce: 2 dl cheasy fraiche 2 dl mayonnaise 2 tsk sukker 1 tsk karry	Rens sildene, skyl dem i koldt vand og tør dem i et stykke køkkenrulle. Del dem på tværs og vend dem i rugmel tilsat salt og peber. Steg dem i fedtstoffet og stil dem herefter til side. Bland ingredienserne til lagen og kog den op, lad den afkøle og hæld den over sildene. Tag sildefileterne op, dryp dem af og læg dem i en skål. Hæld snapsen over og lad det trække i 15 min. , hvorefter snapsen hældes fra. Mayonnaise og crème fraiche røres op med sukker og karry, og snapsen blandes derefter i. Til sidst hældes saucen over sildestykkerne. Lad det hele trække i nogle timer før serveringen, hvor der pyntes med rødløg i skiver samt dildkviste.
67. Bornholmsk sil-desalat 1 gang (2010)	500 g kogt kalvekød 150 g sildefilet 150 g syltede asier 200 g syltede rødbeder 1 dl rødbedesaft	1 dl ribssaft 1 spsk sennep Sukker efter behov Hårdkogte æg i skiver Brøndkarse	Sildene tages op af saltlagen og udvandes i nogle timer i koldt vand, inden de fileteres. I mangel af salte sild kan almindelige marinerede sild godt bruges. Kalvekødet koges mørt. Kalvekødet kan til dels eller helt erstattes af svinekød. Kød, sild, asier og rødbeder køres gennem kødhak-kemaskinen 1-2 gange. Røres sammen med det øvrige. Konsistensen skal ikke være for blød, farven bliver lyserød, smagen sur/sød. Laves altid mindst dagen før, den skal bruges.. Først da kommer sildesmagen frem. Serveres i en glasskål, pyntet med skiver af kogte æg og brøndkarse.

Kelds Julefrokostmenuer 2000 – 2010 incl. (særligt gode ☆)

Silderet:	Ingredienser:		Fremgangsmåde:
68. Julebryg sild 1 gang (2010)	4 store marinerede silde-fileter 1 porter 1 sneøl/julebryg 100 g brun farin <u>Pynt:</u> Lidt dild	<u>Julekrydderier:</u> Stjerneanis Kardemomme Nellikker Kanelstænger Hasselnøddelager/man-delsplitter	Bring øllene i kog og tilsæt brun farin. Smag evt. til med lidt balsamico. Kog lagen med jule-krydderierne og lad den trække, til den er kold. Sigt lagen, tilsæt silde-fileterne og nødderne. Lad retten "trække" i minimum 24 timer. Holdbarhed: Hele december måned, hvis det står i et rent sylte-glas
69. Sild i Aioli 1 gang (2010)	500 g marinerede sild (Gl. dags modnede) 2 dl mayonnaise 1 dl creme fraîche ½ dl finthk porre el forårsløg	1-3 fed hvidløg 3 spsk persille 1 tsk estragon salt og peber	Rør mayonnaisen sammen med creme fraîche og tilsæt finthakket porre/forårsløg, presset eller knust hvidløg, persille, estragon. Smag til med salt og peber. Sildefileterne lægges i cremen og stilles koldt og tildækket 1 døgn før servering. NB: Du kan naturligvis også lave mayonnaisen fra bunden!
70. Sild i sten-biderrogn-sauce 1 gang (2010)	4 marinerede silde-fileter 1 glas rød stenbider-rogn 2 dl crème fraîche 2 hk., hårdkogte æg	2 tsk dijonsennep Salt Cayennepeber Dild Rødløg	Skær fileterne i passende bidder. Bland rogn, creme fraîche, æg, sennep samt salt og peber. Rør til sidst sildebiderne i. Pyntes med dild samt hakket rødløg.
71. Sildetatar 1 gang (2010)	60 g marinerede sild 15 g skalotteløg 25 g cornichoner Frisk dild 50 g tomat concasse (tomatkød uden skind og kerner) 1 spsk olivenolie	1 spsk balsamicoeddike Salt, peber 5 skiver rugbrød <u>Dressing:</u> 1½ dl creme fraîche Lidt hvid balsamicoeddike Dild Salt, peber	Sildene hakkes fint, tilsættes hakket skalotteløg og chornichoner. Tataren smages til med dild, tomat, olie, eddike salt og peber. Tataren anrettes på et stykke rugbrød skåret på tværs med frisk dild og dressing. Evt. pynt efter smag og behag.
72. Stegte sild i ingefærlage 1 gang (2010)	8 sildefileter Salt og peber Rugmel Lidt smør til stegning 5 dl eddike 1/2 dl friskpresset appelsinsaft	3 dl sukker (evt. kun 2 dl!) 6 sorte peberkorn 1 laurbærblad 1/2 tsk sennepsfrø 60 g frisk ingefær 1 løg	Sildefileterne skylles og rygfinnerne klippes. De krydres med salt og peber. Foldes sammen og gives et lille snit med en kniv - på det sammenbukkede punkt, så de ikke åbner sig under stegningen. Sildefileterne vendes i rugmel og steges i smør på en pande cirka 5 minutter, indtil de er gyldne og lækre. Eddike, appelsinsaft, sukker, peberkorn, laurbærblad, sennepsfrø. Bring indholdet i kog, lagen er klar, når sukkeret er smeltet. Tag gryden af varmen og tilsæt frisk ingefær i 1 cm tykke skiver samt løgringe. Når lagen er afkølet, hældes den hen over de stegte sild og sættet sildene i køleskab. Trækker 1-2 dage koldt.
73. Stegte sild med senneps-sauce 1 gang (2010)	500 g sildefileter 2-3 spsk mel Salt Peber 20 g margarine til stegning <u>Pynt:</u> Lidt fintsnittet porre Klippet dild	<u>Sennepssauce:</u> 1 spsk fiskesennep 1 æggeblomme 1 spsk vineddike 2 spsk olie 1/2 tsk salt 2 spsk vand <u>Tilbehør:</u> Groft brød	Sildefileterne deles i hver 2 fileter. Sildene vendes i mel tilsat salt og peber, steges på panden 2-3 min. på hver side og afkøles. <u>Sennepssauce:</u> Ingredienserne piskes sammen. Sildene lægges på et fad, saucen hældes over. Porre og dild fordeles oven på saucen. Trækker i køleskab 5-8 timer, gerne til næste dag. Sildene kan holde sig 2-3 dage i køleskab.
74. Tsatsiki sild med fennikel 1 gang (2010)	4 mar. sildefileter ½ fennikel, ca. 200 g ½ løg 2 fed hvidløg	2 ½ dl græsk yoghurt (el. tsatziki m. hvidløg) Den revne skal af ½ citron Sort peber	Afdryp silden og skær fileterne i mindre bidder. Skær roden af fennikelen, og skær resten i så tynde skiver som muligt. Skær løget i tynde strimler og hak hvidløget fint. Bland fennikel, løg, hvidløg, yoghurt, citronskal og peber og vend til sidst silden i blandingen. Skal hvile koldt i et par timer inden serveringen.
75. Whiskysild 1 gang (2010)	4 marinerede sildefileter 1 rødløg 1 gulerod 4 hvide peberkorn 10-15 krydder peber-korn	5-6 laurbærblade Dild <u>Whiskylage:</u> ½ dl whisky 1 ½ dl vand 5 spsk eddike 5 spsk sukker	Skær den afdryppede sild ud i 2 cm brede stykker. Skær løg og gulerod i tynde skiver. Bland sild, grøntsager og krydderier i en skål. Varm vand, eddike og sukker i en gryde indtil sukkeret er opløst. Afkøl væsken og tilsæt whiskyen. Hæld den kolde whiskylage over silden. Bør trække mindst 3 døgn i køleskab før servering. Pynt med lidt rødløg og dild før serveringen.
76. Östgötas Sädessild 1 gang (2010)	8 marinerede sildefileter <u>Sauce:</u> 1 dl crème fraîche 2 dl mayonnaise 2 tsk revet peberrod	5 dråber citronsaft Klippet dild Klippet purløg 5 cl Östgöta Sädessbrännvin*) Salt og peber Hakket hårdkogt æg evt.	Bland ingredienserne til saucen. Skær sildefileterne i mindre bidder, og læg dem i saucen. Stil det køligt nogle timer før serveringen – således at sildestykkerne når at optage smagsstofferne fra saucen. (*) Kan naturligvis erstattes af f. eks. Jubileumssnaps/Kronesnaps, Linieakvavit el. O. P. Andersson

I alt 76 forskellige slags sildeopskrifter!

Alle er personligt afprøvet over 10 (snart 11) år!

Da der har været krav om "Da Capo" for visse opskrifter gennem årene, er jeg ikke kommet op på 100 – 110 afprøvede opskrifter over de sidste 10 – 11 år! Og 2010 opskrifterne er i skrivende stund (primo december 2010) naturligvis ikke afprøvet endnu! Da jeg imidlertid har 1.000 sildeopskrifter, vil det med nuværende tempo tage langt over 100 år før jeg har været alle opskrifterne igennem!

NB: Der er desværre 1 genganger – Husmodersild i 2008 og 2009 – men det bliver opskriften ikke ringere af!