

Kogt syltede sild



4 personer

5 mellemstore sild

4-5 kviste timian

4-5 små mellemstærke chilier, kan udelades

20 stort peber, hel

1-2 løg, skiveskåret

4 hele nelliker

5 laurbærblade

10 allehånbær

1 dl eddike

6 dl vand

Salt

Sildene renses og hoved og hale fjernes.

Lagen koges i 30 minutter og sættes på køl, gerne til næste dag.

Læg derefter sildene i den afkølede lage og lad det småkoge på 70° i 30 minutter.

Sildene skal derefter stå køligt i 2 døgn inden servering.

Servering

Sildene kan enten spises varme med stuede kartofler, rødbeder og grov sennep.

Jeg foretrækker at sætte sildene i køleskabet og spise dem kolde på et stykke rugbrød pyntet med frisk dild, løgringe og kapers.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af mange besøg på Kanal Cafeen.

- de ville desværre ikke udlevere deres opskrift.

30.12.1996