

Kryddersild



Bedste opskrift på kryddersild blev vundet af fiskeskipper Ejner Hansen, Stauerby, som gik hjem med sejren efter en konkurrence i Gilleleje 30.11.1996. Det var kokken Jan Friis-Mikkelsen som stod for bedømmelsen.

4 kg friske sild
1,4 kg sukker
117 g brun farin
236 g groft salt
117 g sildekrydderi *)
Eddike
Atamon

Sildene renses og skylles meget omhyggeligt, hoved og hale fjernes.

Læg sildene i en blanding af lige dele eddike og vand, hvor de trækker i 24-27 timer. Sukker, brun farin, sildekrydderi og saltet blandes godt til en færdig krydderblanding.

Når sildene har trukket, hældes 2-3 dl eddike og vand fra, og resten gemmes. Brug en ny eller meget ren plastspand med tætsluttende låg, beregnet til fødevarer. Spanden skal på forhånd være skyllet med vand tilsat Atamon.

Sildene lægges lagvis med bugen opad, skiftevis hoved mod hale, og der drysses et lag krydderblanding over hvert lag sild, ca. en halv centimeter. Der startes med et lag i bunden. Nu lægges næste lag sild, "på tværs" af det foregående lag.

Lagen af eddike og vand tilsættes en spiseskefuld Atamon og hældes igen over sildene, til disse er helt dækket.

Der lægges pres over sildene, fx en flad tallerken og spanden lukkes og stilles køligt. Sildene er modne efter ca. 4 uger, men skal stadigvæk opbevares koldt.

*) Kig hos Hedebogård: <http://www.hedebogaard.dk/default.asp>

Kilde: Frederiksborg Amts Avis 1996, via Kurt V. Pedersen
15.01.2009