

Lage til krydderfilletter



1 glas gode modnede krydderfilletter
3 dl tomatketchup
2½-3 dl brun farin
Lidt sildelage, eventuelt
3 løg

Start med at røre ketchup og farin sammen i en skål.

Lad sukkeret blive helt opløst inden de finthakkede løg tilsættes.

Skær sildefileterne i passende stykker og kom dem i marinaden med den sildelage der hænger ved, suppler eventuelt med lidt mere lage, hvis det er for tørt.

Har du lyst til at tilsætte yderligere smag, kan følgende krydderier tilsættes lagen:

Stødt sandeltræ, rødt farstof
Laurbærblade, klippede
Allehånde, stødt
Kanel, stødt
Sort peber, knust
Ingefær, stødt
Nellike, stødt
Spansk humle, også kaldet oregano

Koriander, stødt
Rosen paprika, stødt
Kardemomme, stødt
Muskatnød, stødt

I stedet for at anskaffe alle disse krydderier, kan sildekrydderi købes færdigblandet hos Hedebogård: <http://www.hedebogaard.dk/default.asp>

Er tilsat konserveringsmiddel E211, som er natriumbenzoat også kendt som Atamon, og det forlænger holdbarheden meget.

Tips

Sildene laves gerne dagen før de skal bruges så de kan trække godt igennem med marinaden. Sildene kan holde sig 3-4 dage på køl.

Kilde: inspireret af dk-kogebogen.dk
16.10.2018