

Stegt sild i lage



5 friske sild
Rugmel
Salt og peber

Lage

1 kop eddike
1 kop vand
1 kop sukker
20 sorte peberkorn
3-4 spsk hele koriander
2-3 rødløg, skiveskåret
10 laurbærblade
5 hele chili, ikke for stærke

Vask sildefileterne godt og lad dem dryppe af. Da sildene ofte kan være meget store, deler jeg dem altid på midten, så er det nemmere at arbejde med.

Sildene vendes i rugmel steges i smør på panden, krydres med salt og peber. Når de er afkølet lægges de i marinaden.

Lagen koges sammen af alle ingredienser og afkøles, inden den hældes over sildene.

Tips: Kan også serveres med frisk skiveskåret løg. Brug altid frisk groft rugbrød.

Kilde: Hans-Henrik Topp

25.04.2014