

Stegt syltet sild med peberrod, æble og rødløg

4 personer

Ingredienser:

- 8 dobbelte sildefileter
- 10 g frisk revet peberrod
- 1 æble
- Havsalt og friskkværnet peber
- Rugmel
- ½ dl olivenolie

Lage:

- 2 æbler
- 2 rødløg
- ½ liter lagereddike
- ½ liter vand
- 350 g sukker
- 10 hele sorte peberkorn



Sådan gør du:

Klip finnerne af sildefileter og skrab skind- og kødsiden fri for slim og skæl med en kniv. Læg sildefileterne med skindsiden nedad. Skær æblet ud i kvarte og skær kernehuset fra, men behold skrællen på. Skær derefter æblestykkerne ud i helt tynde både. Kom lidt revet peberrod på sildefileterne, læg et par tynde æbleskiver på og drys med salt og peber.

Luk sildefileterne sammen og vend dem i rugmel. Varm en pande med olie og steg sildefileterne ca. 2 min. på hver side, så de bliver flotte gyldne. Læg de stegte fileter op i et ildfast fad og hæld den varme lage henover. Lad sildene trække 24 timer inden de serveres på et stykke godt rugbrød. Sildene kan også serveres lune med kogte kartofler og bagte rodfrugter. Sildene kan holde sig 8-10 dage på køl i lagen.

Lage:

Pil løg, skær kernehuset ud af æblerne, men behold skrællen på, da den røde skal giver en flot farve til lagen. Skær løgene ud i fine strimler og æblerne ud i grove tern. Kom eddike, vand, sukker og peberkorn op i en gryde, bring gryden i kog, og tag den af varmen. Kom løgstrimler og æbletern op i gryden og lad det trække 5 min.

Hæld den lune lage henover sildene.