

Stegte karrysild

Til 2 personer

Til ca. 1½ liter basis-sildelage:

1 liter lagereddike
½ liter vand
½ kg sukker
1 spsk. syltekrydderi (uden chili)
1 løg
2 laurbærblade
1 spsk. flydende Maggi-krydderi
1 spsk. hel sort peber
1 bundt dild



Fremgangsmåde sildelage:

Bring eddike og vand i kog, tilsæt sukker og herefter de øvrige ingredienser.

Kog under låg ca. 30 min. Kan også bruges til sild, agurkesalat og syltede rødbeder

Karrystegte sild:

2 hele sildefileter
4 spsk. mel
2 spsk. karry
1 æg
4 spsk. rasp
Lidt smør og olie
Salt, peber
2 dl sildelage (se overfor)
Løg
Dild

Fremgangsmåde stegte karrysild:

Bland mel og karry, vend sildefileterne heri.

Pisk ægget, vend silden heri og til sidst i rasp.

Steg fileterne i fedtstof et par min. på hver side på en pande. Drys lidt salt og peber på. Læg dem i en skål, hæld lagen over og lad dem trække ca. 30 min., inden de serveres lune med hakket løg og dild - og gerne med rugbrød smurt med fedt.