

# Stegte sild med æbledressing

4 personer

## Ingredienser:

- 8 rensede ferske dobbelt sildefileter (ca. 500 g)
- ½ tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 1 sammenpisket æg
- 4 spsk rasp
- 2 spsk hvedemel
- 3 spsk hakket frisk kruspersille
- 2 tsk fintrevet citronskal (usprøjtet)
- 1 tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 25 g smør

## Æbledressing

- 3½ dl cremefraiche 18 %
- 2 finthakkede æbler, fx Ingridmarie (ca. 125 g)
- 1 stilk finthakket bladselleri (ca. 50 g)
- 1 tsk karry
- 1 tsk sukker
- ½ tsk groft salt
- friskkværnet peber

## Tilbehør

- 800 g kartofler - koges
- 450 g blandet sala

## Fremgangsmåde:

Klip finnerne af sildefileterne og fjern eventuelle ben. Skyl og tør sildene. Drys kødsiden med salt og peber og luk sildene. Vend dem i sammenpisket æg og i en blanding af rasp, hvedemel, persille, citronskal, salt og peber. Lad smørret blive gyldent i en pande og steg sildefileterne heri, ca. 4 min. på hver side - pres med en paletkniv så de ikke åbner sig.

## Æbledressing

Bland forsigtigt cremefraiche med de øvrige ingredienser, og smag til. Stil dressingen tildækket i køleskabet i ca. ½ time. Rør den op inden serveringen og smag til.

