



Forret

Hjemmelavede marinerede sild

Ingredienser:

Antal personer: 8

Saltning:.

1 kg. sildefiléter

1 kg. groft salt

½ kg. sukker

Lage:

¾ ltr. eddike

1 dl. brun farin

4 dl. sukker

10 stk. hele nelliker

15 stk. hele allehånde

2 stk. laurbærblade

1 tsk. tørret chili

2 stk. stjerneanis

1 spsk. sort peber

1 løg i skiver

Fremgangsmåde:

Det er ikke en ret der er hurtig lavet! Tag en 5 ltr. plastspand (beregnet til madvarer) eller en gryde, drys et pænt lag salt i bunden. Hæld sukker i en flad tallerken og vend 2 fileter i sukkeret, læg dem ovenpå saltet i spanden og drys igen med et lag salt, næste lag vendes på tværs o.s.v.

Læg en desserttallerken over og en tung ting til pres. Efter et par dage ser du efter om saltlagen dækker sildene, hvis ikke må du spæde til med ekstra lage.

I nogle opskrifter blandes salt og sukker, men den her metode er bedre. Det er sukkeret der gør silden blød, en sild der kun er saltet er stiv som en pind.

Lad sildene stå et køligt sted i 4 uger (behøver ikke være i køleskab). Derefter skal de udvandes 1 døgn, skil dem forsigtigt ad inden udvanding. Buk silden sammen på langs så skindsiderne er sammen, vrik lidt op og ned så rygfinne og skind løsnes og let kan pilles af. Skær sildene i passende stykker.

Lagen koges i nogle minutter, afkøles og hældes over sildene, lad dem trække et par dage inden servering. Da sild er en ret fed fisk anbefales det (for helbredets skyld) at servere mindst en snaps til.

