



Årets Sildeopskrift 2014

1. Plads

"Sild i grøntsags sovs."

Søster Kamstrup, Hvide Sande

10 Sildefilet dobbelte
2 porre
4 stængler bladselleri
2 gulerødder
1 stor rød peber
1 lille tsk. karry
evt. en lille fed hvidløg
lidt salt og peber
2 dl. fløde.

Sildene saltes et par timer.

Alle grøntsager skæres meget fint.
Det hele svitses let, det må ikke tage farve,
tilsæt karry og hvidløg i. Kom en lille smule fløde ved.

Læg sildene med skindsiden ned. Kom lidt af fyldet på.
Rul dem som en roulade. Kom det halve af fyldet i bunden af et ildfast fad.
Læg sildene oven på, fordel resten af fyldet ovenpå, kom resten af fløden ved.

Det dækkes med folie og sættes i ovnen ved 195 grader, ca. 25 min.
Servere med ris eller kartofler.

Grøntsagsblandingen er god til alt slags fisk

2. plads

"Klittens Sild"

Susanne Stennevad, Hvide Sande

Marinade:

1 del klitrose koncentrat på vodka (ren klitrosesnaps)
3 dele vodka

Marinerede sildefileter fra Fiskemanden trækker i lagen 4 – 5 dage.
Silden bliver mør som smør.
Husk det er kun vodka. Ingen sildelage fra Fiskemanden.

Pynt med rå løg og hårdkogte æg.

3. Plads

”Sild i krydderdressing”

Dora Nielsen, Hvide Sande

500 gr. sildefileter skæres i mundrette stykker –
vendes i mel og steges på panden.

Marinade:

1 dl. olie
1 dåse koncentreret Tomatpure
5 - 6 spsk. Eddike
3 - 4 spsk. Sukker
3 spsk. Rød Balsamico
2 grofthakkede løg

Krydderier:

1 tsk. Kryddermix fra Santa Maria
2 tsk. Stødt spidskommen
2 tsk. Indisk karry
1 tsk. Citronpeber
1 knivspids stødt cayennepeber

Smag til med salt og peber.

Marinaden og krydderier blandes godt sammen og hældes over de stegte sild.
Trækker koldt ca. 1 døgn – gerne mere.

God appetit!

Forbehold for eventuelle trykfejl.