



## Årets Sildeopskrift 2016

### 1. Plads

**Trine H Pedersen, Århus**

### ”Påskesild”

Ingredienser: ½ l lagereddike

4 dl sukker

2 laurbærblade

10 sorte peberkorn

2 zittauerløg, skåret i både

25 g smør

4 tsk god karry

2 gulerødder i skiver

½ tsk delikatessepaprika

8 marinerede sildefileter

3 dage før, de skal spises:

Kom eddike, sukker, laurbærblade, peberkorn og løg i en gryde. Bringes i kog under omrøring og koger ved kraftig varme og uden låg i ca. 10 minutter.

Smørret smeltes i en gryde ved kraftig varme uden at det bruner. Tilsæt karry og lad det bruse af. Kom den krydrede eddike, gulerødder og paprika i gryden. Lad dette koge ved kraftig varme og uden låg i ca 7 minutter eller til der er ca 4 dl lage – rør af og til. Lad lagen køle af.

Skær sildefiletterne i mindre stykker og læg dem skiftevis med karrylagen i et glas, fx et patentglas. Lad sildene trække tildækket i køleskabet i 3 døgn.

Kan stå tildækket ca. 1 uge ( inkl. Trækketid)

Tilbehør : rugbrød og koldt smør.

## **2. Plads**

**Jens Pelikan, Tyskland**

### **”Silde Smootie” - til 4-6 drinks**

- 2 røgede sildefileter - ca. 60 g
- 2 rødbeder (forkogt) – ca. 120 g
- 30 ml rødbedesaft
- Honning - ½ teske
- Æblesaft – ca. 250 ml
- Ingefær eller chili efter behov
- Salt, peber efter behov

Skindet fjernes fra sildefileterne og blandes til grød med rødbedesaften i blenderen. Rødbederne skæres i små stykker og blandes med sildefiletgrøden, ½ teske honning og en del af æblesaft tilføjes. Ingredienserne blandes i blenderen og den resterende æblesaft tilføjes indtil en homogen og let tykflydende blanding opstår. Smages efterfølgende til med salt, peber og småhakked chili eller reven ingefær, tilføjes hvorefter grøden atter blandes i blenderne.

Grøden pureres gennem en si, hvorefter den stilles kold og efterfølgende serveres.

### **Fin-Chips (som tilbehør)**

Halerne fra ca. 30 - 40 sild skæres af og tørres med køkkenrulle. Herefter friteres halerne i olie. Hvorefter de saltes let og serveres lunkne.

## **3. Plads**

**Erik & Ivan**

### **”Fyrtårns Sild”**

Dobbelt panerede sildebidder i mundrette stykker Lagt på bund af - Flødestuvet frisk spinat m lidt finhakket løg.  
Pyntet m friskhakket rødløg og lidt citronsaft.