

Laugs-silden

- FPL-O Fyens Pibelaug – Odense

Ingredienser:

sild, hvide, marinerede

tomatpuré

portvin, mørk

rørsukker

løg, finthakkede

gulerødder, finthakkede

kapers

Tilberedning:

De marinerede sild udvandes i koldt vand i cirka 1 time.

Tomatpureen smages til med mørk portvin og rørsukker.

Herefter tilsættes de fint hakkede løg og gulerødder.

Laugs-silden pyntes rundhådet med kapers.

Silden skal gerne stå og trække i køleskabet i et par dage, inden at den sættes på bordet.