



## Årets Sildeopskrift 2015

### 1. Plads

**Dora Nielsen, Hvide Sande**

1 Glas kryddersild i fileter skæres i mundrette stykker

2 ½ dl. Fløde

Salt & Peber

8 spsk. Friskhakket dild

Kog små nye kartofler

Kog fløden med saften fra 1 citron til det bliver cremet, kartoflerne vendes i

Blandes med dilden

### 2. Plads

**Frank Alberts, Monschau**

#### **”Sild Boysenbær”**

*Opskrift til 4 personer – Skal lave 3 dage før servering!*

10 Matjes sild skåret i mindre stykker

1,5 kg røde skalotteløg

400 g Rødvin

330 g Boysenbærmarmelade

115 g raps olie

100 g sukker

35 g hvid balsamico eddike

25 g hvidløg

8 g salt

10 gr timian

Løgene pilles og skæres i kvarte. Hvidløg hakkes fint med slat. Timian vaskes og svitses med.

Varm olien godt og svits løgene til de er gyldenbrune, tilsæt eddike, rødvin, boysenbær og salt.

Lad det hele simre i 60-90 minutter med låget på klem.

Derefter skal det køle af.

Nu lægges lagvis sild og marinade, sild og marinade i et passende glasfad. Nu skal det så under tæt lukket låg i 3 dage, derefter klar til servering..

Serveres med ristet rugbrød...

### **3. Plads**

**Ida Graven Nielsen, Hvide Sande**

Opskriften ikke oplyst...