



# Årets sildeopskrifter 2010

## 1. plads

**"Røde Sild"**

**Leif Rauhe, Hvide Sande**

6 stk. udvandede spegesild (12 fileter)

Lage:

2 kopper	Estragoneddike
3 kopper	Sukker
1 kop	Tomatpuré
8 hele	Nellik
8 hele	Peberkorn
4 stk.	Fint klippede laurbærblade
1 stk.	Stor syltet agurk, finthakket
1 stk.	Stor løg i tern

Lagen røres sammen og står ét døgn i køleskabet inden de udvandede sildefileter, skåret i skrå stykker, blandes i.

Sildene skal trække i lagen mindst et døgn.

## 2. plads

**"Karrysildemousse med rå-grøn-saute og caviart"**

**Jan Henriksen, Videbæk**

Ingredienser

10 personer

5 stk.	Husblas
650 gr.	Karrysild
250 gr.	Kvark/creme fraiche
10 stk.	Groft brød
1 stk.	Tomat
1 stk.	Agurk uden kerner
1 stk.	Rødløg
1 dl	Olie
10 gr.	Tørret chili

Blødgør husblasen i koldt vand et par minutter og pres det overskydende vand ud. Silden blandes med kvark/cremefraiche. Smelt husblasen og vend den i sildemoussen. Beklæd en lille form med plastfilm og læg brød i bunde. Fyld sildemousse ovenpå. Stilles på kø et par timer eller gerne natten over.

Tomat, agurk og rødløg skæres i fine skiver og blandes med olie og chili.

Det hele anrettes med rå-grøn-saute nederst. Skær nogle pæne stykker og læg ovenpå. Pynt med dild og caviart.

### **3. plads**

#### **"Kræ Skum's "Skrammelsild"**

**Kristian Ørgaard, Hvide Sande**

10-12 stk. Stegte sild (dobbelt sildefileter)

2 dl. Madolie

2 dl. Tomatpure

3 spsk. Alm. Sennep

1-2 spsk. Finhakket løg

1 tsk. Peber

3 tsk. Karry

6 spsk. Eddike

6 spsk. Sukker

Ingredienserne røres sammen og stilles i køleskabet hvor de smager allerbedst efter 8 dages tid.

Et godt tip er at lade de stegte sild ligge i en alm. eddikelage 3-4 dage i køleskabet inden de blandes med "skrammelblandingen". Det hjælper til at blødgøre de fine sildeben.

**God appetit!**

Forbehold for eventuelle trykfejl.