



# Årets Sildeopskrift 2012

## 1. Plads

**"Kræ Skums Sherry krydret sild"**

**Kristian Ørgaard, Hvide Sande**

BEMÆRK opskriften er til 20 kg. lage

20 kg. Skinnede sildefileter  
1,5 kg. Fint salt  
1200 gr. mørk farin  
20 gr. allehånde  
20 gr. hvid peber  
20 gr. nelliker  
10 gr. nitritsalt  
20 gr. rød sandeltræ  
1 par håndfulde humle  
1 par håndfulde laurbærblade

Alle rodes sammen med hånden og lægges lagvis med sildefileter i en spand med tæt låg. Overhældes med 0,70 ltr. sherry.

Skal stå et stykke tid og danne lage, et køligt sted f.eks. garage.

**MEGET VIGTIGT:** Efterfølgende skal spanden vendes på hovedet hver 2. dag i et par måneder.

Hvis der er for lidt lage kan ekstra farin tilføjes.

## 2. Plads

**"Idas Hvidløgssild"**

**Ida Graversen, Hvide Sande**

(4-6 pers.) 400 g marinerede sild

Dressing:

2 dl. Creme fraiche 8 %  
½ dl. Mayonnaise  
3 fed hakket hvidløg  
1 lille hakket løg  
1 dl. finthakket dild  
1 tsk. Citronsaft  
Salt og peber

Tag sildefileterne op af marinaden, lad dem dryppe godt af og skær dem ud i passende stykker. Læg dem i en skål.

Bland alle ingredienserne til dressingen. Hæld dressingen over sildene og sæt dem køldt i 24 timer, før de serveres.

**3. Plads**  
**"Doras Amager sild"**  
**Dora Nielsen, Hvide Sande**

Lige dele kryddersild og marineret sild i tern  
Samme mængde løg i tern  
En god ketchup

Alt blandes sammen.

**God appetit!**

Forbehold for eventuelle trykfejl.