



# Årets Sildeopskrift 2013

## 1. Plads

**"Stegte sennepssild m. ingefærstegte pærer"**

**Karen Larsen, Holstebro**

6 sildefileter skåret i halve vendes i grahamsmel og steges 2-3 min. på hver side.

Dressing:

2 spsk. Sennep (gerne dijonsennep)

2 spsk. Sukker

1 spsk. Hvidvinseddike

6 spsk. Neutral olie

1 dl. Creme fraiche

2-3 pærer skæres i små tern. Vendes på panden m. 2 spsk. ingefær, 20 g. Sukker og ½- 1 dl. eddike.

Pærerternene hældes over sildene, hvorefter sennepsdressingen hældes over. Pynt med finthakket agurk og rødløg.

## 2. plads

**"Ida's Sennepssild"**

**Ida Graven Nielsen, Hvide Sande**

3 spsk. Mayonnaise

1 spsk. Grov sennep

1 spsk. Dilldressing

1 dl. Cremefraiche 9%

250 gr. Marinerede sild (i stykker på 2-3 cm.)

1 rødt æble i små tern

50 g. kapersbær

Pynt: dildstilke

Rør mayonnaise sammen med grov sennep, dilldressing og cremefraiche. Vend sildestykkerne i dressingen og anret på et lille fad, pynt med æblestykker og kapersbær.

TIPS! Lad gerne sennepssildene trække til dagen efter, så bliver sennepsmagen mere markant.

## 3. Plads

**"St. Bededags Sildeguf"**

**Dora Nielsen, Hvide Sande**

8-10 sildefileter, vendes i rugmel, mel eller rasp og steges på panden i lidt smør og olie.

Marinade:

1 dl. olie

1 dl. Tomatpure

3 spsk. Eddike

5 spsk. Sukker

½ tsk. Peber

2 tsk. Karry

1-2 spsk. Sennep

1-2 fint hakket løg

Alt røres godt sammen og hældes over de stegte sildefileter.

Lad dem trække et døgn, inden de spises.

**God appetit!**

Forbehold for eventuelle trykfejl.