

MORTENS STEGTE SILD

Ca. $\frac{1}{2}$ kg. sidefileter
4 spsk. rugmel
3 spsk. rapsolie
hvid peber og salt

Til pynt:

1 salatløg
1 bdt. dild

Sennepssovsen:

1 spsk. fiskesennep
1 æggeblomme
1 spsk. vineddike
2 spsk. rapsolie
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt
2 spsk. vand

Del fileterne i 2. Vend dem i rugmelet til salt og hvid peber. Steg dem i olien 2-3 minutter på hver side. Stil dem til afkøling.

Sennepssovsen:

Pisk alle ingredienserne sammen. Læg de stegte sild på et fad, hæld sovsen over - pynt med løgringe og dild. Dæk fadet med film, og lad det trække natten over i køleskabet. Servér med hjemmebagt rugbrød, koldt øl og en dram.