

Kommen-Sild

4 marinerede 1 spsk. kommen
sildefileter 5 sorte peber-
2 dl. eddike korn
2 del vand 1 rødløg
1 - 11/2 dl. sukker

Kog en lage af eddike, vand, sukker, krydderier og løgringe og lad den afkøle. Hæld lagen over de afdrippede marinerede sild og lad dem trække i lagen i mindst 2 timer.



Sennepsild

4 krydder- 2 spsk. senneps-
sildefileter korn
1/4 l. A38 el.lign. salt &
peber
2 spsk.dijonsennep

Sennepskornene koges et par min. i vand og skylles derefter med koldt vand i en sigte. Rør A38 sammen med sennep, sennepskorn, salt og peber. Skær de afdrippede sildefileter i passende stykker og anret dem i en skål. Hæld senneps-dressing over.



Æblesild

4 krydder- 1/4 l. syrnede
sildefileter fløde -9%
1-2 æbler 1 bdt. purløg
1 løg salt & peber
1 bdt. radiser

Skær æble og løg i fine tern og radiser i skiver. Rør det i den syrnede fløde sammen med fintsnittet purløg, salt og peber. Anret kryddersild i en skål og fordel æbledressing over dem.

Grønne Sild

4 marinerede 1/2 dl.vand
sildefileter hk krydderurter
1 dl.krydderurte-f.eks. persille,
eddike dild purløg.
1/2 dl.sukker

Rør eddike sukker og vand sammen, til sukkeret er opløst. Rør hakkede krydderurter i. Skær sildene ud på skrå, anret dem i en skål og hæld den grønne lage over.



Karrysild

4 marinerede 2 tsk. karry
sildefileter salt & peber
75g. mayonnaise 1 løg
75 g. syrnede evt. 2 æg
fløde - 9% purløg

Rør en dressing af mayonnaise, syrnede fløde og krydderier. Tilsæt finthakket løg. Lad de marinerede sild dryppe godt af, skær dem i små stykker på skrå og vend dem i dressing. Anret evt. med hårdkogt æg og purløg.



Kryddersild med sherry

4 krydder- 1/4 dl. sherry vineddike
sildefileter 1/2 dl. vand
1 porre 1 spsk. sukker
1 gulerod 3 sorte peberkorn
1 stilk
blegselleri
1 dl.sherry

Rens urterne og skær dem i passende stykker. Giv dem et opkog med sherry, vineddike, vand, sukker og peber. Lad lagen køle af, før den hældes over de afdrippede kryddersild. Lad sildene trække i lagen min. 2 timer

Sild med vinaigrette

4 marinerede 2 spsk. kapers
sildefileter 1 finthakket løg
1 dl. eddike hk. persille
3/4 dl. vand hk. kørvel
1/2 dl. sukker salt & peber
2 hk. hårdkogte æg

Rør eddike, vand og sukker, til sukkeret er opløst. Tilsæt de øvrige ingredienser. Lad sildene dryppe af og anret dem i en skål. Hæld vinaigrette-dressing over sildene.



Kryddersild i tomat

4 krydder- 1 chilipeber
sildefileter eller 1/4 tsk. st. chili
2 dl. eddike salt & peber
2 dl vand
1 dl farin
2-3 spsk
tomatpuré

Rør eddike, vand og farin sammen til farinen er smeltet. Tilsæt tomatpuré, finthakket chilipeber og salt og peber. Lad kryddersildefileterne dryppe godt af, før de skæres ud i passende stykker og vendes i tomatlagen. Giv finthakket løg til.