

HURTIGT MODNET SILD

Den fileterede sild nedlægges i en kraftig eddikeopløsning, der sprænger sildens celler og gør den spiseklar på en uge. Eddiken gør silden meget lys i kødet. De fleste sild, der spises i Danmark, er modnet på denne måde.

GAMMELDAGS MODNET SILD

Sild uden hoved og indvolde lægges i tønder lagvis på højkant i tørt salt. Efter 24 timer har saltet trukket vand ud af fisken, så der dannes en koncentreret saltlage. Sildene modner køligt og mørkt i minimum seks måneder og skal være helt dækket af lage, så de ikke bliver harske. På denne måde får silden en afrundet fyldig smag. Kun sild, der har gennemgået den proces, må kaldes gammeldags modnede.

Gammeldags modnede sild blev lanceret af Lykkeberg i Irma i 1977. Salget er siden steget år for år.

Vores favoritfrokost denne vinter.

Til 4 personer

- 600 g sildefileter
- 2 spsk. friskhakket timian
- 1 fed hvidløg
- Salt og peber
- 1 spsk. olie
- 1 dl fuldkornshvedemel
- Olie
- 2 pasteuriserede æggeblommer
- 1 spsk. sød stærk sennep
- 3 spsk. olie, f.eks. vindrukerneolie
- 2 spsk. piskefløde
- Citron, salt og peber
- 2 gulerødder
- 10 cm agurk
- 4 håndfuld rucolasalat

Klip finnerne af silden og kom dem i en bred skål. Drys timian over, riv hvidløg ned i skålen, kom salt, peber og olie heri. Vend silden rundt, så krydderierne fordeles. Vend fileterne i mel, og steg dem godt gyldne, først med skindsiden nedad i olie på en teflonpande. Pisk dressingen sammen, og smag til med citronsaft, salt og peber. Skær gulerødderne i tynde stave og agurken i skiver. Vend med rucola og server salaten med den gode dressing og silden.



Timianstegt
sild med
grønt og
hjemmerørt
dressing