

Sursild 1

6 spekesildfileter
1 stk løk i tynne ringer

Lake

1,5 dl sukker
1 dl eddik
2 dl vann
1 ts hel, svart pepper

} Kokes

Skjær sildefiletene i gaffelbiter. Rens og skjær løken i tynne ringer. Legg sild og løk lagvis i et glass/bolle.

Kok opp alle ingrediensene til laken og avkjøl.

Hell laken over silden. Sett på lokk og la stå på kjøkkenbenken i et par timer, før det settes kjølig. Oppbevares kaldt



Sursild 2

6 spekesildfileter, ca. 500 g
1 dl eddik 7%
1 1 / 2 dl sukker
2 dl vann
1 middel stor løk, i tynne skiver
1 middel stor rødløk, i tynne skiver
1 laurbærblad, kan sløyfes
4 nellikspiker
1 ts hel sort pepper
Dill

} Kokes

La sildefiletene ligge i kaldt vann i 1 / 2 - 1 time, eller til silden er passe salt. Hell av vannet og tørk filetene i kjøkkenpapir. Skjær filetene på skrå i pene gaffelbiter.

Bland eddik, sukker og vann i en kasserolle og kok opp. Avkjøl laken.

Legg sild, løk, pepper, nellik, laurbær og dill lagvis i en krukke eller på et glass. Hell laken over og sett på lokk. Oppbevares kaldt

Tomatsild

6 kryddersildfileter
½ dl olje
½ dl eddik
2 ss vann
½ dl tomatpure
1 ½ dl farin
1 knivsodd pepper
3 stk løk i terninger
Laurbærblad
Dill

Saus

Sildefiletene vannes ut i ca 2 timer, eller til silden er passe salt.
Skjæres i gaffelbit størrelser.
Lag sausen og ha i litt av laurbærblad og dill.
Bland alt sammen og smak til.
Bør stå et par timer før servering.



Rømmesild

1 boks Seter-rømme (300 g)
1 pakke spekesild (250 g)
1 middels stor rødløk, hakket
5 hardkokte egg i skiver
1 middels stor kokt potet i terninger
4 middels fed hvitløk, finhakket
Ca 2 ss oppklippet gressløk, helst fersk
2 toppa ss sukker
2 klyper salt

Vann spekefileten i 1 – 2 timer til den er passe salt.
Skjær spekesilden i gaffelbit størrelse.
Bland alle ingrediensene ekstra godt i en bolle.
Tilsett silden.
Bruk noen egge skiver + litt hakket persille til pynt.



Sennepsild

6 spekesildefileter
½ dl majones
1 ss grovkornet søt sennep
2 ss soyaolje
1½ ts sukker
1½ dl fløte
3 ss hakkede røbeter
1 ss hakket sylteagurk

Sildefiletene vannes et par timer.
Skjær sildefiletene i små gaffelbiter
Rør sennep, olje og sukker sammen med majonesen.
Bland i løspisket krem.
Tilsett rødbeter og sylteagurk, og legg i sildebitene.
Pynt med hel sylteagurk og persille



Karrisild 1

6 kryddersildefileter
1 dl majones
1 ss karri
½ dl sukker
2 ss pisket krem
½ dl ananassaft/juice

Filetene vannes ut i melk ca 1 time.
Skyll og la det få renne av på kjøkkenpapir
før den skjæres i gaffelbiter.
Bland alt til sausen. Blir det for stek
karrismak, juster med kremfløte.
Ha i gaffelbitene, og bland det lett sammen
før det settes til avkjøling.



Karrisild 2

6 utvannede kryddersildfileter
1 dl majones
3 dl creme fraiche
1 ss karri
1 ss kapers
1/2 løk
pepper

Vann ut kryddersildfiletene i 2 timer.
Bland sammen majones, creme fraiche, finhakket løk, karri og finhakket kapers. Smak til med pepper. Ha i biter av sild skjært på skrå. La den stå å trekke i 2 døgn. Servers med godt rugbrød og hardkokte egg, og gjerne en akevitt.

Sennepssild

4 spekesildfileter
3 ss Fransk sennep, grov
2 ts Fransk sennep, fin
1 ss sirup
1 dl matyoghurt
Salt og nykvænet pepper

Vann ut spekesildfiletene. Tørk silden og skjær i biter.
Sausen: Bland sennepen og sirup i en bolle. Rør i yoghurt og smak til med salt og pepper.
Vend inn sildebiter. La silderetten trekke til neste dag.
Oppbevar i tett glass i kjøleskap.

Festsild

200 g kryddersildfilet
3 dl lettrømme
2 ss ravigottesaus
1 ss tomatketchup
4 egg
karse eller annet grønt

Legg sildefiletene i vann, så de ikke er for salte. De vannes raskt ut hvis de legges i en blanding av melk og vann.
Skjær silden i serveringsbiter. Rør sammen rømme, ravigottesaus og tomatketchup til en saus.
Kok eggene 8 minutter.
Legg silden på et fat, hell sausen over og pynt med eggebåter.
Server grovbrød og meierismør til.



Sild i karrimajones

4 kryddersildfileter
2,5 dl majones
1 ss karri
1 ts farin
1 eple.

Vann fileten ca 2 timer, til fileten er passe salt.
Skjæres i biter.
Kutt eple i terninger.
Bland majones, karri, farin og eple lett sammen.
Tilsett silden og smak til med mer sukker.

Akevittsild

5 kryddersildfileter
3 dl hvitvinseddik
1 dl akevitt
100 gr sukker
1 ss finhakket einebær
1 rødløk
¼ ts pepper
¼ ts dill
¼ ts timian

Vann kryddersildfileten 1 time og skjær den opp i biter.
Kok lake av eddik, sukker, einebær, pepper, dill og timian. Avkjøles.
Tilsett akevitten.
Finskjær løken og legg det lagvis sammen med fileten i en bolle. Hell over laken.
La det stå over natten før servering.

Sherrysild

6 kryddersildfileter
½ dl eddik
½ dl vann
1 dl farin
1 dl sherry
5 knuste pepperkorn
30 gr purreløk

Vann sildefileten i ca 2 timer og skjær den i gaffelbiter.
Lag en lake av eddik, farin, vann, sherry.
Tilsett pepperkorn og finhakket purreløk. Hell det over silden og la det stå 4 timer før servering

Pepperrotsild

8 spekesildfileter
5 dl lettrømme
1-2 ss revet pepperrot
3-4 syrlige epler
1 bunt gressløk



Vann ut sildefiletene i 2 timer, bytt gjerne vann etter 1 time.
Tørkes lett i kjøkkenpapir før de skjæres opp i gaffelbiter.
Legg silden med sølvsiden opp på et egnet fat.
Hakk eplene med skall i terninger, og bland de med rømme. Smak til med revet pepperrot.
Eplerømmen legges mellom silderadene, og toppes med finhakket gressløk.

Dansk sildesalat

3 spekesildfileter
2 mellomstore kokte poteter
2 syltede rødbeter
1 stort syrlig eple
1 sylteagurk
150 g kokt skinke
hvit pepper
1½ dl kremfløte
pynt:
hardkokt egg
finhakket persille

Filetene vannes ut i 2 timer, bytt gjerne vann etter 1 time.
Poteter, rødbeter, sylteagurk, eple og skinke skjæres i fine terninger.
Bland lett sammen og tilsett litt rødbetsaft og hvit pepper.
Pisk fløten til krem, og vend den forsiktig inn i salaten.
Legg salaten i en egnet skål, og pynt med hakket, hardkokt egg og persille.