

Stegte sild i lage

12 små sild eller hele sild uden ben,
1 dl mild dijonsennep,
salt og peber,
rugmel,
Smør til stegning.

Lage:

2 dl lys eddike,
1 dl balsamico,
1/2 dl vand,
1 spsk.. honning,
10 hele peberkorn,
2 laurbærblade.
2 store skalotteløg i tynde ringe.

Smør indersiden af sildene med dijonsennep og lidt salt.
Luk dem og vend dem i rugmel blandet med salt og peber.

Kog lagen sammen og lad den køle af.

Steg sildene ca. 6-8 minutter på hver side i smør, så de tager farve.
Læg så de varme stegte sild i en skål og hæld lagen over.

Lad det stå koldt til næste dag. Først da kommes løg i ringe over, og så må sildene gerne stå et par timer mere, så løgene også mørnes svagt.

Alternativ lage:

I stedet for lys eddike kan det anbefales, at anvende hindbær/rødvinseddike.

Rødvinseddiken kommes i et glas og der tilsættes en håndfuld hindbær.
Lad eddiken trække mindst et par dage før den skal anvendes.