

Thai-sild

med appelsin

Ingredienser nok til 2 store glas:

6 marinerede sildefileter
2-3 økologiske appelsiner
200 g. semi-soltørrede tomater
Sildelage

Skær sildefileterne i mundrette stykker og drys strimlet appelsinskal og grofthakkede tomater over.

Fordel appelsinfileterne over og hæld den afkølede lage over, så den dækker.

Sildelage:



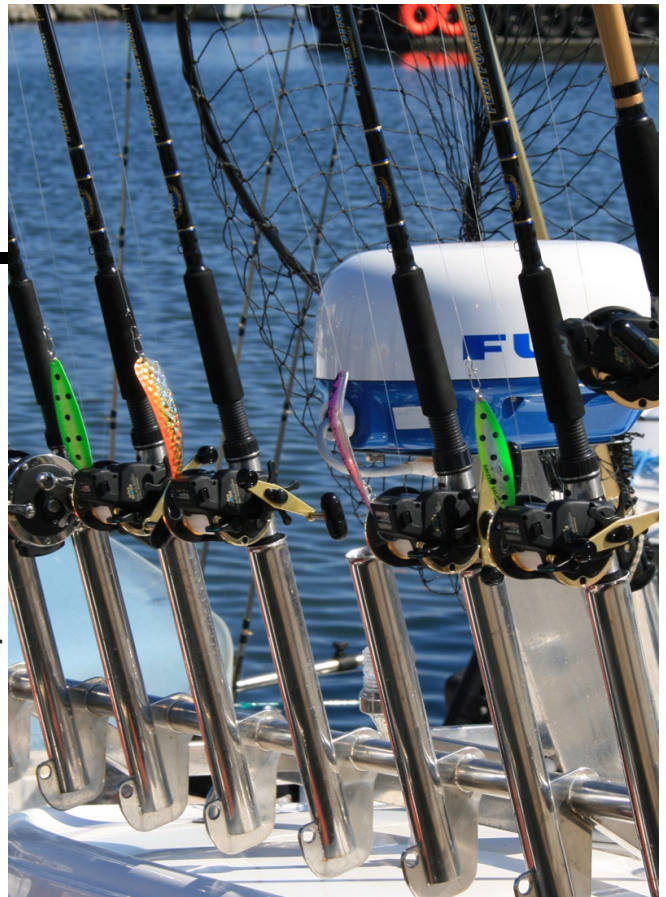
ca. 1 liter lagereddike
½ liter vand
ca. ½ kg. sukker
1 spsk. syltekrydderi (uden chili)
1 løg

2 laurbærblade
1 spsk. sorte peberkorn
1 bdt. dild + skærme (hvis man har det)

Kog eddike og vand op, tilsæt sukker og resten af ingredienserne. Kog lagen under låg i ca. 30 min. Afkøles.

Serveringsforslag:

Serveres med friskbagt rugbrød, øl og snaps



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2008 www.golfognatur.dk



Velbekomme