

Stegte rødbedesild. 10 personer.

10 sildefileter, rugmel, 2 spsk. Dijonsennep, 3 dl. rødvinseddike, 2 tsk. Dijonsennep, 3 dl vand, 3 dl sukker, 2-3 rødbeder, 1 spsk. Revet peberrod, 1 løg, 1 stjerneanis, 2 æbler f.eks. Gråsten.

Smør de friske sildefileter uden ben på indersiden med lidt sennep og lidt revet peberrod, krydr fileterne med salt og peber, luk fileterne sammen og vend dem i rugmel.

Steg de rugmel panerede sild på en varm pande med halv rapsolie og halvt smør (vent med at komme sildene på til fedtstoffet er godt varmt og bruset af). Klem de foldede fileter med en palet så de ikke åbner sig ud, vend dem og steg på den anden side.

Imens koges en lage af hvidvinseddike, vand, stjerneanis og sukker.

Rødbederne skrælles og skæres i mindre tern ca. $\frac{1}{2} * \frac{1}{2}$ cm. Æblerne skrælles og skæres i ca. 1*1 cm. tern, løget skæres i tynde skiver, æbler- rødbedetern og løg gives et opkog i lagen i ca. 1-2 minutter.

De stegte sild lægges i et fad og overhældes med den varme lage. Sildene skal trække et par dage i køleskabet for at trække smagen ind i fisken.

Pynt med fyld fra lagen, dild og evt. kapers.