

# Kryddersild m. gulerød og selleri

*Ingredienser til 1 stort glas*

4-5 ferske sildefileter

Eddikelage:

2,5 dl æble-cider eddike

225 g rørsukker

2 tsk. fennikelfrø

1 tsk. tørret grøn peber

1 tsk. stødt allehånde

1 tsk. hele nelliker

1 tsk. tørret persille

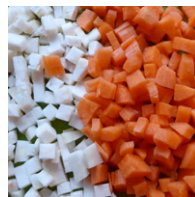
2 tsk. tørret dild

5 små laurblade

Grøntsager i tern:

50 g gulerødder

50 g selleri



Layout, foto: Janne Aarre 2015 [golfognatur.dk](http://golfognatur.dk)  
Opskriften er delvist fra Søllerød Kro

## *fremgangsmåde:*

Filetterne drysses med salt og sukker og står på køl i et døgn.

Lagen blandes, grøntsagerne tilsættes og lagen koger indtil grøntsagerne er "al dente". Sluk og lad blandingen stå og trække i 5 min.

Imens skæres sildene i mundrette bidder.

Skold patentglasset med kogende vand. Sildestykkerne lægges i glasset og eddikelagen med grøntsagerne hældes over.

## *kommentar:*

Køkkenchefen Brian Mark Hansen fra Søllerød Kro er ophavsmand til denne kryddersild. Jeg har ændret en smule i krydderisammensætningen og det kan du jo også gøre.

Sildene kan trække i nogen tid og har lang holdbarhed i køleskabet - forudsat at du bruger rent bestik når du tager af glasset.

*Velbekomme*