

Skap julestemning med sild



Ingefær-appelsinsild

INGREDIENSER

6 stk sildefilet, krydret
1 stk appelsin
25 g ingefær, frisk
1/2 stk løk

Eddiklake

1 dl eddik, 7%
2 dl sukker
3 dl vann
2 stk laurbærblad
5 stk pepper, hel sort

FRAMGANGSMÅTE

Smak på sildefiletene og legg dem i vann eller melk et par timer dersom de er for salte. Skjær sildefiletene i biter. Skrell og skjær det gule på appelsinskallet i tynne strimler. Forvell appelsinskallet ved å koke opp skallet i kaldt, usaltet vann og sile av kokevannet. Dette gjøres to ganger. Riv ingefær og skjær løk i tynne strimler.

EDDIKLAKE

Bland eddik, sukker og vann. Kok opp og sett til side for avkjøling. Tilsatt appelsinskall og revet ingefær. Legg sild, løk, laurbærblad og sortpepper lagvis i et glass. Hell over avkjølt eddiklake. Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den spises.

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 2 uker.



Asiatisk-kryddersild

INGREDIENSER

1 glass ingefærsild
1 ts chili, rød
1 ts chili, grønn
3 ts ingefær, syltet
3 ts sitrongress
3 ss majones
3 ss seterrømme
3 ss kokosmelk
2 ss koriander, frisk
3 ss riseddik
1/2 stk lime

FRAMGANGSMÅTE

Ta sildebitene opp av laken og la dem renne av seg på tørke-papir. Finhakk chili og syltet ingefær, og skjær sitrongress i tynne strimler. Rør sammen majones, seterrømme og kokos-melk. Tilsett chili, syltet ingefær, sitrongress, koriander og riseddik. Smak til med lime. Vend inn ingefærsild i blandingen. Ha blandingen i et glass eller krukke og legg på lokk.

Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den spises.

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 1 uke.



Senneppsild

INGREDIENSER

6 stk kryddersildfilet
1/2 stk løk

Senneppsaus

100 g majones
3 ss sennep
2 ss dijonsennep
3 ss dill, frisk
1 ts eddik, 7%
1 ts sukker
pepper

FRAMGANGSMÅTE

Skjær kryddersildfiletene i biter og løk i tynne skiver. Bland majones med sennep, dill, eddik og sukker. Smak til med pepper, ev. sukker og eddik. Legg sild og løk lagvis i et glass eller krukke. Hell senneppsausen over og legg på lokk. Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den spises.

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 1 uke.



Tomatsild

INGREDIENSER

6 stk kryddersildfilet

1 stk løk

2 stilker dill, frisk

Tomatsaus

1/2 dl soyaolje

100 g tomatpuré

2,5 dl sukker

0,75 dl vann

1,25 dl eddik, 7%

pepper, grovmalt

FRAMGANGSMÅTE

Skjær sildfiletene i biter og løk i tynne skiver. Ha oljen i en kasserolle og la den bli varm. Rør inn tomatpuré og kok opp. Ta kjelen av platen, ha i sukker og rør til det smelter. Avkjøl og rør inn vann og eddik, og smak til med pepper. Legg sild, løk og dill lagvis i et glass eller krukke. Hell over tomatsausen og legg på lokk. Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før den spises.

Silden er holdbar i kjøleskapet i ca. 2 uker.



Akevittsild

INGREDIENSER

2 glass sursild, ca. 600 g

4 stk sjalottløk

7-8 einerbær

1/2 dl akevitt

1/2 ts sort hel pepper

1 ts dill

1/2 ts timian

FRAMGANGSMÅTE

Skjær sjalottløken i skiver og del einerbærene i biter med en kniv. Hell laken fra sursilden over i en bolle og bland den med akevitt, einerbær, pepperkorn, timian og dill. Legg løk og sild tilbake i en krukke eller et glass og hell over den nye laken. Sett på lokk og la silden stå et døgn i kjøleskap før den spises.

TIPS:

Dersom du vil lage alt fra grunnen av kan du erstatte sursildglass med saltsildfileter og lage eddikmarinade etter oppskriften på side 11.





Rømmesild med eple

INGREDIENSER

7 stk sildefilet, krydret

1 stk eple

3 dl rømme

1 ss dijonsennep

2 ts sukker

1 ss eplecidereddik

FRAMGANGSMÅTE

Smak på sildefiletene og legg dem i vann eller melk et par timer dersom de er for salte. Skjær filetene i biter. Riv eple og rør sammen med rømme, sennep, sukker og eddik. Smak til med salt og pepper. Vend sildebitene inn i sausen. Hell blandingen over i et glass eller krukke, og legg på lokk. Silden kan serveres samme dag som den er laget.

Silden er holdbar i kjøleskap i ca. 1 uke.



Urtesild

INGREDIENSER

6 stk saltsildfilet
1 stk rødløk
1 stk løk
1/2 stk purre
1/2 stk sitron
1 dl bladpersille, frisk
1/2 dl dill, frisk

LAKE

7 stk allehånde, hel
7 stk pepper, hel sort
7 stk rosépepper
1 dl eddik, 7%
2 dl sukker
2 dl vann
1 stk laurbærblad

FRAMGANGSMÅTE

Smak på sildefiletene og legg dem i vann dersom de er for salte. Skjær sildefiletene i biter, og rødløk, løk, purre og sitron i tynne skiver. Hakk bladpersille og dill.

LAKE

Knus allehånde og pepperkorn i en morter, og ha i en kasserolle med de andre ingrediensene. Kok opp laken, og avkjøl den helt. Legg sild, løk, purre, sitron, bladpersille og dill lagvis i et glass eller krukke. Hell over laken og legg på lokk. Silden bør trekke et døgn i kjøleskap før bruk.

Server urtesild på små rugbrødskeer.



Kryddersild med hvitløk og timian

INGREDIENSER

2 glass kryddersild, ca. 600 g

4 stk hvitløkbåter

1 stk rødløk

2 dl crème fraîche

1 ts frisk timian

1 dl sitronsaft, ca. 1 sitron

2 ts sukker

1/2 ts salt

1/4 ts sort pepper

FRAMGANGSMÅTE

Finhakk hvitløk og rødløk. Bland crème fraîche med sitronsaft, salt, sukker og pepper. Tilsett hvitløk, rødløk og timian og smak til med sukker og ev. salt eller pepper. Hell av laken fra silden, la den renne godt av. Bland sildebitene forsiktig med den nye sausen. Ha det hele over i et glass eller en krukke. Sett på lokk og la silden stå et døgn i kjøleskap før den spises.

TIPS:

Dersom du vil lage alt fra grunnen av kan du erstatte kryddersildglass med kryddersildfileter og lage eddikmarinade etter oppskriften på neste side. La sildefiletene marinere i eddiklaken over natten og følg så denne oppskriften.



Kanskje du har lyst til å lage din egen påleggssild helt fra grunnen av?

Kjøp inn vanlige saltsildfileter eller kryddersildfileter. Du må spørre i butikken eller smake deg fram om de er passe salte. Vanligvis bør de vannes ut 2–3 timer i kaldt vann. Noen bruker melk, noe som bevarer smak og konsistens litt bedre. Lag så en eddiklake eller saus til den sildevarianten du ønsker. Kjøp inn det du trenger av andre ingredienser som skal være sammen med silden.

På www.godfisk.no finner du oppskrifter og tips på flere sildevarianter, eller bruk noen av tipsene i dette heftet. Alle disse silderettene trenger å stå i kjøleskapet ca. ett døgn for at smaken skal utvikles.

Tomatsild

DETTE TRENGER DU TIL 4–6 KRYDDERSILDFILETER

1 løk
1 gren frisk dill

TOMATSAUS

100 g tomatpuré
2 1/2 dl sukker
3/4 dl vann
1 1/4 dl eddik 7 %
1/2 dl soyaolje
malt pepper

SLIK GJØR DU

Ha oljen i en kasserolle og varm opp. Rør inn tomatpuré og la den surre i oljen i et par minutter. Ta kjelen av platen, ha i sukker og rør til det smelter. Avkjøl og rør inn vann, eddik og krydder. Skjær sildefiletene i biter litt på skrå og løken i tynne skiver. Grovhakk dillen. Legg løk, sild, og dill lagvis i et glass eller en krukke. Hell over tomatsaus og sett på et lokk. La tomatsilden stå i kjøleskapet i et døgn før bruk.

Sennepssild

DETTE TRENGER DU TIL 4–6 KRYDDERSILDFILETER

1/2 løk

SENNEPSSAUS

100 g majones
3 ss slottssennep
2 ss Dijonsennep
3 ss finhakket frisk dill
1 ts eddik
1 ts sukker
pepper

SLIK GJØR DU

Grovhakk løken og skjær sildefiletene i biter litt på skrå. Bland majones med sennep, dill, eddik og sukker. Smak til med pepper ev. sukker og eddik. Bland løk og sild forsiktig inn i sausen. Ha sennepssilden over i et glass eller en krukke og sett på lokk. La den stå i kjøleskapet i et døgn før bruk. Tomatsausen og sennepssausen brukes når du skal alge sennep- og tomatsild fra grunnen av.

Eddikmarinade

DETTE TRENGER DU TIL 4–6 SALTSILDFILETER

2 dl eddik 7 %
4 dl vann
3 1/2 dl sukker

TIL SURSILD

1 løk
1 pk sursildkrydder

TIL ANDRE SILDERETTER

Eddikmarinaden brukes når du skal lage sherrysild, tranebærsild, akevittsild, julegløggsild, chilisild og hvitløk og timiansild fra grunnen av.

TIL SURSILD

Skjær sildefiletene i biter på skrå. Legg sild og løk lagvis i et glass eller en krukke sammen med krydderet. Hell over eddikmarinaden. La sursilden stå et døgn i kjøleskap før bruk.





På **www.godfisk.no** finner du flere inspirerende og enkle oppskrifter

Norges sjømatråd

Stortorget 1
Postboks 6176
9291 Tromsø

Telefon: +47 77 60 33 33
E-post: godfisk@godfisk.no

www.godfisk.no