

De bedste marinerede sild



Vil du lave sild, må du ikke gå glip af denne opskrift, der er en af mine bedste. Min mor fik den af en veninde, der tilbage i 50'erne fik lokket den ud af en kok på en kendt frokostrestaurant. Sildene bliver marineret i en lage, der blandt andet består af mælk, olie, eddike, sukker og masser af dild. Det lyder mærkeligt, men tro mig, resultatet bliver fantastisk.

Opskrift stammer fra en af min mors veninder, en overmåde smuk og charmerede dame, der engang i 50'erne fik den lokket ud af en kok på en kendt frokostrestaurant på den betingelse, at hun ikke gav opskriften videre til nogen. Min mor fik den alligevel og omgærdede den loyalt med samme hemmelighedsfuldhed i hele min barndom. Man laver den af gammeldags spegesild, det vil sige sild, der er saltede og som skal udvandes. Derefter lægges de i en lage, der blandt andet består af mælk og kærnemælk. Lagen ser i det hele taget lidt mystisk ud, når man læser opskriften, men tro mig, det bliver til de skønneste sild med en mild, afrundet smag, der er helt anderledes end de sure, marinerede sild, man kan få på glas. Sildene er overhovedet ikke at svære at lave, hvis bare man køber spegesildene som fileter, så man ikke selv skal filetere dem. Her på landet kan man af og til finde spegesild i tønder hos den lokale Brugs, men bor du i byen skal du nok til en fiskehandler for at finde dem.



30 spegesild fileter. Spegesild er saltede sild og fås hos fiskehandleren. Hvis fiskehandleren kun har hele sild, så køb 15 og bed om de kan blive fileteret.

2 grønne peberfrugter
3 store løg
½ l sødmælk

Marinaden

½ l vindrukerneolie
½ l rødvinseddike, det skal være gammeldags rødvinseddike og ikke balsamico
600 g sukker
10 laurbærblade
2 tsk paprika
1 tsk stødt peber
1 tsk tomatpure
1 tsk engelsk sovs
1 stort bdt persille
2 store bdt dild

Læg sildefileterne i et stort fad eller lignende og hæld rigeligt med vand over. Lad dem stå køligt med vand over sig i et døgn, kan også være en blanding af sødmælk og vand. Tjek om de er gode nok ved at skære et lille stykke af og smag på det. Sildene må ikke længere være så salte, at du ikke kan spise dem. Hvis de er for salte, skifter du vandet og udvander dem et halv eller et helt døgn længere.

Skær fileterne i stykker på 3-5 cm. Læg dem i en stor krukke. Pil løgene og skær dem i tynde skiver, fjern kernerne i peberfrugterne og skær ligeledes dem i tynde skiver. Skyl og hak dild og persille fint. Læg grøntsagerne og krydderurterne over silden. Rør resten af ingredienserne sammen i skål og hæld marinaden over sild og grøntsager. Rør rundt og lad sildene trække koldt i en uges tid, før der spises af dem.

Portionen er ret stor, til en lille husholdningen kan opskriften halveres. Sildene kan holde sig ret længe i køleskabet, da olien flyder op til overfladen og laver et konserverende låg. Jeg må ærligt sige, at jeg ikke ved, nøjagtig hvor længe de kan holde sig, men hos os spiser vi af dem til langt ind i januar.

