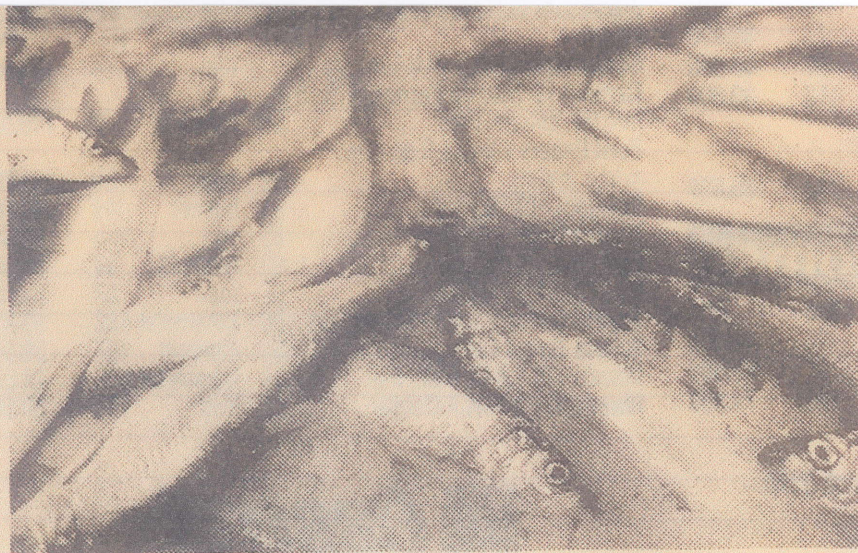




Sild er godt. Kryddersild er ekstra godt og nu er der mulighed for selv at lave vindersildene fra Sildens Dag i Gilleleje.

Ejnar's sild

Vindersilden fra Sildens Dag

Gilleleje: En god sildemad og en kold snaps er et par af julebordets glæder, der bliver nydt i rigelige mængder i denne tid, og nu er der mulighed for at supplere julebordet med den kryddersild, der vandt konkurrencen ved Sildens Dag i Gilleleje sidste lørdag.

Det var fiskeskipper Ejnar Hansen (Stauerby), som gik hjem med sejren og her følger opskriften på hans vindersild:

4 kilo sild renses og skylles MEGET omhyggeligt. Sildene lægges i en blanding af lige dele eddike og vand, hvor de trækker i 24-27 timer.

1,4 kilo sukker, 117 gram brun farin, 117 gram sildekrydderi og 236 gram groft salt blandes godt.

Når sildene har trukket tages en kop eddike-vand fra. Sildene lægges lagvis med krydderierne. Eddike-vandet hældes over til sidst med en spiseskefuld ATAMON.

Der lægges lidt pres over sildene, og de er modne cirka fire uger herefter.

Krydderiblandingen der bruges er: Sildekrydderi 7/912 nr. 4298 fra firmaet Dan Bouquet, Avedøreholmen 96-98, 2650 Hvidovre, Tlf. 36 39 94 94.

God fornøjelse og velbekomme.