

Hjemmelavede kryddersild



Der er to måder at lave sine hjemmelavede kryddersild på: Det hurtigste er at købe en god kryddersaltsild og lægge den i en klassisk mild marinade, ellers kan man tage udgangspunkt i en saltsild og koge sin egen krydderlage.

Lykkeberg forhandler kryddersild, både danske krydderfedsild, norske kryddersaltsild og de allerstørste og flotteste diamantsild. De kan købes hos fiskehandlere og i supermarkeder. Disse sild har ligget i tønder med salt, lidt sukker og Lykkebergs egen krydderiblanding i minimum 6 måneder, og derigennem har de har fået al det krydderi, der skal til for at give en god og spændende kryddersmag. Kryddersild skal som regel ikke udvandes, kun skylles. De fileteres og lægges i samme grundlage som beskrevet i opskriften til hjemmelavede marinerede sild.

Hvis udgangspunktet er en saltsild, kan man krydre lagen helt efter egen smag. Erstat laurbær med din helt egen krydderiblanding fx $\frac{1}{4}$ stang hel kanel, 1 stjerneanis, 1-2 kryddernelliker, 1 knust enebær, peberkorn og eventuelt 1 spsk. spidskommen. Kryddersild skal tække lidt længere i lagen, før de får den gode kryddersmag.

Kilde: Lykkeberg Sild

10.04.2011