



Å rets Sild 2026 med Åblekompot og rugbrødscrumble

## Beskrivelse

# Å rets Sild 2026 med Åblekompot og rugbrødscrumble

### Ingredienser (2 pers.)

2 Å rets Sild 2026 fileter  
2 skiver godt rugbrød  
Saltet smør  
Syltede perleÅg (Hjemmelavet eller fra glas)  
Friske krydderurter fx dild, karse eller kÅrvel  
1/4 Åble i skiver

### Åblekompot:

1 stort syrligt Åble  
1 spsk. sukker  
1 spsk. Åblecidereddike  
1 spsk. vand  
1-2 spsk. kapers

### Peberrodscreme:

2 spsk. friskrevet peberrod  
3 spsk. creme fraiche  
1/2 tsk. Sukker  
1/4 tsk. Salt  
Friskkværnet hvid peber

### Rugbrødscrumble:

1 skive bacon  
1/2 skive rugbrød

## Fremgangsmåde

### Åblekompot:

Skrål Åblet og skål det i små tern, kom det derefter i en lille gryde med sukker, Åblecidereddike og vand. Kog det i ca. 10 minutter under jævnlig omrøring til Åblerne er møre og moser let. Lad kompotten køle helt ned, og rør kapers i lige inden servering.

**Peberrodscreme:**

Bland creme fraiche, friskrevet peberrod, sukker, salt og peber i en skål og pisk det til en luftig creme. Smag til med mere salt, sukker eller peber efter behov. Stil til side.

**Rugbrødsdscrumble:**

Steg bacon sprødt på en tør pande, tag op og lad det dryppe af. Riv eller hak rugbrødet fint, og rist det godt af i baconfedtet til det er sprødt. Hak/smuldr bacon og bland med rugbrødet, og lad det afkøle.

**Anretning**

Afdryp sildefileterne. Smør rugbrødsdsskiverne godt med saltet smør. Fordel Æblekompot med kapers på skiverne, og læg silden ovenpå. Top med peberrodscreme og drys med rugbrødsdscrumble, fordel Æbleskiver og perleæg ovenpå. Pynt med friske krydderurter.

Årets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrencen; [Restaurant Kronborg](#)