



Årets Sild 2021 med IÅ, vstikkemayo, Åibler og flÅ,skesvÅ,ir

## Beskrivelse

# Årets Sild 2021 med IÅ, vstikkemayo, Åibler og flÅ,skesvÅ,ir

### Ingredienser (4 pers.):

4 store Tenax Årets Sild-fileter  
4 skiver godt rugbrÅ, d  
1 bundt IÅ, vstikke  
2 dl mayonnaise  
Sennep  
Citronsaft  
2 Å, g  
1 Å, ble (gerne GrÅ, sten)  
GrÅ, nne spirer  
BrÅ, ndkarse  
SprÅ, dt flÅ,skesvÅ,ir

### FremgangsmÅ,de:

Afdryp sildefileterne. Rist rugbrÅ, det i fedt og afkÅ, l. Skyl, pluk og hak IÅ, vstikken, og vend med mayonnaisen. Smag evt. mayonnaisen til med en smule sennep og lidt citronsaft. Kog Å, ggene til de er hÅ, rdkogte, afkÅ, l og del i tynde skiver. Skyl Å, blet og skÅ, ir i fine tern. Skyl og pluk krydderurterne og tÅ, r overskydende vand af. Lav evt. dine egne sprÅ, de flÅ,skesvÅ,ir eller kÅ, b dem fÅ, rldige – du kan med fordel knÅ, ikke dem i mindre stykker.

### Anretning:

Portionsanret de ristede rugbrÅ, d pÅ, r tallerkener. SmÅ, r hver rugbrÅ, dsskive med et pÅ, nt lag IÅ, vstikkemayo, og top med 3 skiver Å, g. Pynt Å, ggene med smÅ, r dupper af IÅ, vstikkemayo, og placÅ, r de fine Å, bletern og et gavmildt lag sprÅ, de flÅ,skesvÅ,ir ovenpÅ, r. Afslut med krydderurterne Å, verst, anret en flot sildefilet ved siden af rugbrÅ, dsmaden og servÅ, r.

Årets Sild er produceret i samarbejde med Å [Hirtshals Fiskefestival](#). Opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrence; Å [Restaurant Lilleheden](#).