



Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

## Beskrivelse

# Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

### Ingredienser (6 personer):

6 Kryddersild i fileter  
1 dl eddike  
1 dl sukker  
Salt og peber  
1 agurk  
1 æble  
2 rødløg  
Vindrukerneolie til stegning  
10 mellemstore kartofler  
6 skiver rugbrød  
Smør  
Frisk dild

### Fremgangsmåde:

Eddike, sukker, salt og peber bringes i kog. Agurk, æble og et af rødløgene skæres i meget små fine tern, tilsættes lagen og koger uden låg i 10-15 minutter. Herefter afkøles chutneyen og hældes på et skoldet glas. Det andet rødløg skæres i tynde ringe. Olien varmes op på en pande og løgringene steges mørke og sprøde. Herefter afdrypper/tørres løgene på lidt køkkenrulle og krydres evt. med lidt salt. Kartofflerne skrælles, koges og afkøles.

### Anretning:

Rugbrødet smøres og pyntes med tynde skiver kold kartoffel, kryddersildefilet, agurkechutney, friskhakket dild og sprøde løg. Krydres med groftkværnet sort peber og serveres.