

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 Ã¦ble
2 rÃ¸dlÃ¸g
Vindruekerneolie til stegning
10 mellemstore kartofler
6 skiver rugbrÃ¸d
SmÃ¸r
Frisk dild

FremgangsmÃ¥de:
Eddike, sukker, salt og peber bringes i kog. Agurk, Ã¦ble og et af rÃ¸dlÃ¸gene skÃ¦res i meget smÃ¥ fine tern, tilsÃ¦ttes lagen og koger uden lÃ¥g i 10-15 minutter. Herefter afkÃ¸les chutneyen og hÃ¦ldes pÃ¥ et skoldet glas. Det andet rÃ¸dlÃ¸g skÃ¦res i tynde ringe. Olien varmes op pÃ¥ en pande og lÃ¸gringene steges mÃ¸rke og sprÃ¸de. Herefter afdrypper/tÃ¸rres lÃ¸gene pÃ¥ lidt kÃ¸kkenrulle og krydres evt. med lidt salt. Kartoflerne skrÃ¦lles, koges og afkÃ¸les.

Anretning:
RugbrÃ¸det smÃ¸res og pyntes med tynde skiver kold kartoffel, kryddersildefilet, agurkechutney, friskhakket dild og sprÃ¸de lÃ¸g. Krydres med groftkvÃ¦rnet sort peber og serveres.