

Stegte sild med løgpuré og ristet rugbrød

Beskrivelse

Stegte sild med løgpuré og ristet rugbrød

Ingredienser (6 stk.):
6 fileter Tenax stegte sild
6 skiver rugbrød
Lidt smør
750 g løg
175 g smør
4 dl vand
5 stilke timian
1 bdt. purløg til pynt

Fremgangsmåde:
Skær rugbrødet i den ønskede form og rist det i smør, til det er gyldent på begge sider. Til løgpuréen snittes løgene fint og hældes op i et ildfast fad. Tilsæt de øvrige ingredienser og dæk fadet med folie. Bag ved 175º C i 2 timer, eller til løgene er fuldstændig møre. Rør i fadet hver halve time for at sikre det ikke brænder på. Jo mørkere løgene er, jo kraftigere bliver puréen. Purér i en blender til en helt glat masse og sigt den. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning:
Placer en stor skefuld løgpuré nederst på en tallerken, midt for. Træk en ske igennem den, så der dannes en dråbeform. Placer det ristede rugbrød midt på og anret silden ovenpå rugbrødet. Top af med masser af fintsnittet purløg, uden at det går ud over kanterne på løgpuréen.