



Stegte sild med l  gpur   og ristet rugbrød

Beskrivelse

Stegte sild med l  gpur   og ristet rugbrød

Ingredienser (6 stk.):

6 fileter Tenax stegte sild

6 skiver rugbrød

Lidt smør

750 g løg

175 g sm  r

4 dl vand

5 stilke timian

1 bdt. purløg til pynt

Fremgangsmåde:

Sk  r rugbrødet i den ønskede form og rist det i smør, til det er gyldent på begge sider. Til l  gpur  en snittes l  gene fint og hældes op i et ildfast fad. Tilsæt de øvrige ingredienser og d  k fadet med folie. Bag ved 175   C i 2 timer, eller til l  gene er fuldstændig m  re. Rør i fadet hver halve time for at sikre det ikke brænder på. Jo m  rkere l  gene er, jo kraftigere bliver pur  en. Pur  r i en blender til en helt glat masse og sigt den. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning:

Placer en stor skefuld l  gpur   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 l  gpur  en.