

Hvidløgsgravede sild.

Ingredienser:

0,5 kg sildefileter
6 dl eddikelage
1 dl mayonnaise
0,5 dl piskefløde
0,5 dl creme fraiche
2 fed hvidløg
1 bdt purløg
1 bdt dild

Befri sildefileterne for skind (trækkes nemt af), og læg dem i eddike (uden sukker) i et døgn's tid.

Lad derefter fileterne løbe af i en si, tør dem i et viskestykke og bland marinaden af mayonnaise, piskefløde og creme fraiche, som tilsættes knust hvidløg blandet med lidt groft salt.

De aftørrede marinerede sildefiletter blandes ned i hvidløgscremesaucen og pyntes med purløg og dild.

God appetit

Ole