

Julesild med rom og blåbær serveret med syltede rødløg

Beskrivelse

Julesild med rom og blåbær serveret med syltede rødløg

Ingredienser (4 personer):
4 fileter Lykkeberg 1899 Julesild med Rom & Blåbær i bidder
Blødt og saftigt rugbrød
2-3 rødløg
1,5 dl æbleeddike
1,5 dl vand
0,5 dl sukker
15 peberkorn
5 kviste frisk timian
Forskellige krydderurter til pynt

Fremgangsmåde:
Skær rødløgene i tynde både og kom dem i et sylteglas eller bare i en skål. Kog æbleeddike, vand, sukker, peberkorn og timian op. Lad kogelagen køle lidt af og hæld den herefter over rødløgene. Luk glasset (eller kom film over skålen) og stil rødløgene på køl i minimum 1 time. De syltede rødløg kan holde sig ca. 2 uger på køl.

Anretning:
Anret sildebidderne på rugbrød, server med de syltede rødløg på toppen og afslut med forskellige krydderurter.