Julesild med rom og blÃ¥bÃ¦r serveret med syltede rÃ¸dlÃ¸g

Beskrivelse

Julesild med rom og blÃ¥bÃ¦r serveret med syltede rÃ¸dlÃ¸g

Ingredienser (4 personer):
4 fileter Lykkeberg 1899 Julesild med Rom & BlÃ¥bÃ¦r i bidder
BlÃ¸dt og saftigt rugbrÃ¸d
2-3 rÃ¸dlÃ¸g
1,5 dl Ã¦bleddike
1,5 dl vand
0,5 dl sukker
15 peberkorn
5 kviste frisk timian
Forskellige krydderurter til pynt

FremgangsmÃ¥de:
SkÃ¦r rÃ¸dlÃ¸gene i tynde bÃ¥de og kom dem i et sylteglas eller bare i en skÃ¥l. Kog Ã¦bleddike, vand, sukker, peberkorn og timian op. Lad kogelagen kÃ¸le lidt af og hÃ¦ld den herefter over rÃ¸dlÃ¸gene. Luk glasset (eller kom film over skÃ¥len) og stil rÃ¸dlÃ¸gene pÃ¥ kÃ¸l i minimum 1 time. De syltede rÃ¸dlÃ¸g kan holde sig ca. 2 uger pÃ¥ kÃ¸l.

Anretning:
Anret sildebidderne pÃ¥ rugbrÃ¸d, server med de syltede rÃ¸dlÃ¸g pÃ¥ toppen og afslut med forskellige krydderurter.