



Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

Beskrivelse

Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

Ingredienser (6 personer)

6 gammeldags modnede Kryddersild i fileter
 1 dl eddike
 1 dl sukker
 Salt og peber
 1 agurk
 1 æble
 2 rødløg
 Vindrukerneolie til stegning
 10 mellemstore kartofler
 6 skiver rugbrød
 Smør
 Frisk dild

Fremgangsmåde:

Eddike, sukker, salt og peber bringes i kog. Agurk, æble og et af rødløgene skæres i meget små fine tern, tilsættes lagen og koger uden låg i 10-15 minutter. Herefter afkøles chutneyen og hældes på et skoldet glas. Det andet rødløg skæres i tynde ringe. Oliens varmes op på en pande og løgringene steges mørke og sprøde. Herefter afdrypper/tørres løgene på lidt køkkenrulle og krydres evt. med lidt salt. Kartofflerne skrælles, koges og afkøles.

Anretning:

Rugbrødet smøres og pyntes med tynde skiver kold kartoffel, kryddersildefilet (evt. skåret i mundrette bidder), agurkechutney, friskhakket dild og sprøde løg. Krydres med groftkværnet sort peber og serveres.