



Stegte sild med appelsinmarinerede rødløg og vagtelæg

## Beskrivelse

# Stegte sild med appelsinmarinerede rødløg og vagtelæg

### Ingredienser (4 pers.):

4 hele Lykkeberg 1899 Stegte sild  
4 skiver mørkt og groft rugbrød  
3-4 søde appelsiner + saft fra 1 appelsin  
1 spsk. citronsaft  
1 tsk. honning  
1 knsp. chiliflager  
1 rødløg  
6 vagtelæg  
1 bakke karse  
Evt. lidt smør  
Evt. salt og friskkværnet peber til anretning

### Fremgangsmåde:

De 4 hele stegte sild drænes grundigt på køkkenrulle og steges evt. sprøde på en varm pande. Saften fra 1 appelsin presses og røres med citronsaft, honning og chiliflager. Rødløget skæres i tynde ringe og vendes med appelsinmarinaden. Lad det gerne stå at trække en halv time på køkkenbordet. De resterende appelsiner skæres i fine fileter og vendes med marinade og rødløg. Vagtelæggene koges smilende, afkøles og pilles forsigtigt og halveres herefter. Rugbrødsskiverne smøres evt. med et tyndt lag smør.

### Anretning:

Anret en hel stegt sild på hver rugbrødsskive. Placér et pænt lag appelsinmarinerede rødløg samt appelsinfileter på toppen og pynt med karse. Servér med smilende halverede vagtelæg ved siden af og afslut evt. med salt og friskkværnet peber.