Japanskinspireret sild med porre-æble-tangsalat

600 g sildefileter

1 æg til panering

150 g sesamfrø til panering

Rapsolie til stegning

Salat

450 g porrer

300 g æbler

1 lille håndfuld wakametang eller arametang

Lille knold ingefærd til topping

Dressing

4 spsk. sojasauce

6 spsk. riseddike eller friskpresset citron

1 fed presset hvidløg og en spsk. flydende honning

Salat: Hælde kogende vand over tangen og lad den stå i 10 min. sigt vandet fra. Skær porrerne i i stykker på ca. 10 cm. Skær dem igennem på langs og skyl dem i flere hold rent vand. Kog dem i 2 – 3 min. i en gryde med letsaltet vand, sigt vandet fra. Skær æblerne i kvarte, skær kernehuset fra og skær dem efterfølgende i tynde både. Pisk dressingen sammen og smag den til. Vend lidt af dressingen i salaten og hæld resten i en lille skål. Skær skrællen af ingefæren og skær den i tændstiktynde stykker.

Sild: Drys sesamfrø ud på en tallerken, bland salt i. Pisk ægget sammen i en dyb tallerken. Skyl sildene og tør dem efterfølgende af. Vend dem først i ægget og derefter i sesamfrøene. Varm en pande op med olie, læg fileterne på og steg videre ved middelstærk varme – ca. 3 minutter på hver side – til de er gyldne og sprøde.

Steg den snittede ingefær i kanten af panden, til stykkerne er let gyldenbrune. Drys dem over salaten.

Server eventuelt sildene med fuldkornsnudler/ris og husk at dryppe dressingen over silden. Overskuddet kan serveres i en lille skål.