

Nystegt sild på knækbrød

2 personer

Ingredienser:

400 g. sildefileter
1 dl. hvedemel
2 æg 1 dl. rugmel
1 tsk. salt
Smør til stegning
2 stykker knækbrød

Peberrodssalsa:

2 avocadoer skåret i ½ cm store stykker
1 finthakket chili
1 brev. friskreven peberrod
2 finthakkede skalotteløg
3 spsk. olivenolie
3 spsk. limesaft
3 dråber tabasco
Salt/Peber



Fremgangsmåde:

Vend sildene i hvedemel, sammenpisket æg og derefter i rugmel.
Steg sildene et par minutter på hver side i brunet smør ved høj varme.
Den skal blive brun og sprød.
Server på knækbrød med peberrodssalsa både over og under fisken.

Peberrodssalsa:

Bland og smag til med salt og peber og server straks.