

Jørgens Silderet

600 g små rensede sildefileter

500 g kogte kolde kartofler

1 stor porre

Salt , peber

Fyld:

10-12 ansjosfileter

2 spsk hakket løg

50 g smør

3 spsk dild

2 spsk rasp

2 spsk smeltet smør

1-2 dl piskefløde

2 spsk chillisovs

Fremgangsmåde:

1. Skær kartoflerne i skiver og porrene i tynde ringe. Bland dem og læg dem i et smurt ildfast fad.
2. Hak ansjoserne og rør fyldet sammen. Rul hver sildefilet fast sammen om et klat fyld og læg rullerne side om side (med "åbningen" nedad) i fadet ovenpå kartoflerne.
3. Strø rasp og smeltet smør over og sæt fadet i en 225 grader varm ovn i 10 minutter.
4. Bland fløde og chillisovs. Hæld blandingen over fadet og lad det få 20-30 min. Til i ovnen, evt med lidt folie over hvis retten bliver for mørk.
5. En rest, der bliver lunet i ovnen næste dag, smager ikke dumt....

Sild med hvidløg og cashewnødder

8 stk rensede sildefileter

50 g cashewnødder groft hakkede

2 fed hvidløg

lidt smeltet smør

½ dl sweet chillisovs

reven skal af en lille lime

Tilbehør:

Se punkt 2 under fremgangsmåde

Fremgangsmåde:

1. Nøddeblandingen røres sammen og breddes ud på sildefileterne.
Sildene lægges med skindsidenad et smurt ildfast fad og sættes i ovnen ved 250 grader
2. Serveres evt. med en lun ragout af små nye løg eller løgtoppe, sukkerærter eller bønner i stykker, grønne asparges og små nye kartofler.
Grønsagerne koges let møre og parteres i forvejen.
3. De varmes så hastigt sammen lige før serveringen i en klat smør til de er gennemvarme.