



Kartoffelmad med kryddersild og agurkechutney

INGREDIENSER (6 personer)

- 6 Krydder sildefileter
- 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

SÅDAN GØR DU

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.

Løgringe

Det andet rødløg skæres i tynde ringe.

Olien varmes op på en pande og løgningene steges mørke og sprøde.

Herefter afdrypper/tørres løgene på lidt køkkenrulle og krydres evt. med lidt salt.

Kartofler

Kartoflerne skrælles, koges og afkøles.

Anretning

Rugbrødet smøres og pyntes med tynde skiver kold kartoffel, kryddersildefilet, agurkechutney, friskhakked dild og sprøde løg.

Krydres med groft kværnet sort peber inden servering.