



Porter-sild

400 g drænet marinerede sild.

Kogelage

1 Imperial Stout eller porter.
120 g mørk farin eller kandis.
evt. lidt balsamico eddike.
2 stjerneanis.
10 g frisk ingefær.
3 stk hel allehånde.
3 stk hele kardemommekapsler.
2 nelliker.
30 korianderfrø.
1 kanelstang (4 cm).

Marinade

4 dl kogelage
2 del eddike
1 stort hakket rødløg

- Bring porter/stout i kog og tilsæt brun farin/kandis.
- Kog lagen op med krydderierne, tag den af blusset og lad den trække, til den er kold. Smag evt. til med lidt balsamico.
- Sigt lagen, tilsæt sildefileterne, og et stort hakket rødløg.
- Lad sildene trække i min. 24 timer.

Velbekomme!