



Stegte sild med Iågpur© og ristet rugbrød

Beskrivelse

Stegte sild med Iågpur© og ristet rugbrød

Å

Ingredienser (6 stk)

6 fileter Tenax stegte sild
6 skiver rugbrød
Lidt smør
750 g Iåg
175 g smør
4 dl vand
5 stilke timian
1 bdt. purlåg til pynt

Fremgangsmåde:

Skår rugbrødet i den ønskede form og rist det i smør, til det er gyldent på begge sider. Til Iågturen snittes Iågene fint og hældes op i et ildfast fad. Tilsæt de øvrige ingredienser og dæk fadet med folie. Bag ved 175°C i 2 timer, eller til Iågene er fuldstændig mæret. Rør i fadet hver halve time for at sikre det ikke brænder på. Jo mørkere Iågene er, jo kraftigere bliver turen. Tur i en blender til en helt glat masse og sigt den. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning:

Placer en stor skefuld Iågturen nederst på en tallerken, midt for. Træk en ske igennem den, så der dannes en dråbeform. Placer det ristede rugbrød midt på og anret silden ovenpå rugbrødet. Top af med masser af fintsnittet purlåg, uden at det går ud over kanterne på Iågturen.