

## Stegte sild i kryddermarinade

8 ferske sildefileter  
2 spsk. kapers, hakket  
1 potte dild, plukket  
2 spsk. dijonsennep  
2 dl rugmel  
solsikkeolie til stegning  
smør til stegning  
\*Marinade: \*  
1 dl Æblemost  
1 dl Æblecidereddike  
1 dl Sukker  
2 stk. Kanelstang  
3 stk. laurbærblade  
1 stk. salt  
10 stk. sort peber  
10 stk. korianderfrø  
4 stk. nelliker  
\*Pynt: \*  
Revet peberrod  
\*Tilbehør: \*  
Groft rugbrød



Kog alle ingredienser op til kryddermarinaden i 10 minutter og lad marinaden køle af. Skyl og dup sildefileter tørre. Klip rygfinnerne af. Læg sildene med skindsiden nedad. Kom kapers, dild og dijonsennep på filetsiden og luk sammen på tværs. Vend dem i rugmel. Steg sildene ved medium varme i olie og smør i ca. 5 min. på hver side. Lad de stegte sild afkøle på et fad. Hæld den afkølede marinade over de stegte sild og servér med peberrod og rugbrød.