

Chilisild

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skyl sildefileterne i koldt vand og tør dem af med køkkenrulle. Skær fileterne i små skrå bidder. Hak kapers fint. Skær den halve chili i fine tern. Hak halvdelen af dilden fint. Rør chilisaucen, kapers, chili og dild godt sammen og vend sildebitterne i. Lad chilisildene trække i køleskabet i mindst 2 timer, men gerne til næste dag.

Ingredienser

3 hele marinerede sildefileter
30 g kapers
1/2 rød chili uden kerner
1 lille pot dild
125 g sød chilisaucen