



Ingredienser

8 marinerede sild

200 g blåbær

1 dl sukker

1 løg

Pynt: Hakkeede løg eller rødløg og dild

Tilbehør:

4 hårdkogte æg

Rugbrød

Beskrivelse

Skær sildene i mundrette bidder. Kog blåbærrene møre i lidt vand. Hæld sukkeret i, smag til (de skal være ret søde) og lad blåbærlagen køle af. Bland sildebidderne i blåbærrene sammen med finthakket løg og lad blåbærsilden trække i lagen. Blåbærsilden har godt af at trække i mindst et døgn i køleskabet. Blåbærsilden serveres med rugbrød og halve, hårdkogte æg og pyntes med rå løgtern og dild.