



Marinerede sild med friterede løg - Lækker sildemad

Gør noget ud af toppingen på påskens sildemad. Brændte og friterede løg er lettere at lave end du tror.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

Brændte løg

4 lille **løg**

4 dl vand

2 spsk æblecidereddike

1 spsk sukker

Friterede løg

1 stor **løg**

rugmel

Vindrukerneolie

flagesalt

1 glas marineret sild

4 spsk dijonnaise

4 skiver rugbrød

frisk dild

Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Pil løgene og halvér dem.
- 2 Steg dem på en tør pande i 3-4 minutter med skæresiden nedad til de får en flot mørk stegeskorpe.
- 3 Bland vand med æblecidereddike og sukker og hæld over løgene. Skru helt ned og lad løgene simre i ca. 10 minutter til de er møre. Sluk og lad dem hvile på panden.
- 4 Varm olien op i en lille gryde.
- 5 Pil løget og skær det i tynde skiver. Kom skiverne i en skål med vand.
- 6 Kom rugmel i en anden skål.
- 7 Tjek om olien er varm. Brug enden af en tændstik til at se, om det bobler rundt om den. Gør den det, er den klar.
- 8 Tag en håndfuld løgringe op af vandet. Lad dem dryppe af og kom dem over i skålen med rugmel. Vend godt rundt og kom dem i olien. Lad dem stege i ca. 3-4 minutter, indtil de er sprøde. Læg dem på køkkenrulle, drys med flagesalt og fortsæt med de resterende løgringe.
- 9 Smør rugbrødsiverne med dijonnaise. Læg små stykker marineret sild på. Pynt med de afkølede brændte løg og de friterede løg. Pynt med frisk dild og servér.

