



TRADITIONELLE MARINEREDE SILD

TILBEREDNINGSTID: 15 MIN

AFKØLINGSTID: 1 T

INGREDIENSER

- 4 spsk. grøntsagsolie
- 200 g tomatpure
- 200 g sukker
- 80 ml vand
- 120 ml hvid eddike
- 1/2 tsk. salt
- 1/4 tsk. tørret dild
- 1/4 tsk. friskkværnet sort peber
- 4 sildefileter uden ben, i tern

TILBEREDNING

1. Varm olien i en stor iCook-gryde ved middelhøj varme.
2. Rør tomatpureen i, og bring i kog, mens du hele tiden rører. Skru ned på lav varme, og rør sukker i.
3. Vent til sukkeret er opløst, og fjern gryden fra varmen. Rør vand, eddike, salt, dild og peber i.
4. Læg sildene i en stor glaskrukke. Hæld tomatsovcen over.
5. Køl ned til stuetemperatur, inden du sætter låget på. Sæt i køleskab i et døgn inden servering.