

# Gammeldags modnede karrysild med æblekompot, creme fraiche og sprød boghvede

12 udvandede gammeldags modnede sildefileter

## Karrylage:

Krydderier til ristning

1 spsk. peberkorn

1 spsk. korianderfrø

5 hele allehånde

1 spsk. fennikelfrø

1 spsk. bukkehornsfør

5 kardemomme-kapsler

-

4 dl æbleeddike eller lagereddike

3½ dl sukker

2 dl koldpresset æblemost eller vand

1 stort løg

0,5 stk. frisk chili

4 laurbærblade

2 tørrede eller friske chilier

1 stang kanel

1 spsk. gurkemeje

2 spsk. karry

5 cm frisk ingefær i skiver

## Bagt æblekompot:

300 g belle de boskoop æbler

En lille tsk honning

## Anretning:

1½ dl cremefraiche 38 %

1 sprødt æble

1 skalotteøg eller rødøg

lidt diildkviste

6 skiver rugbrød

smør til brødet

evt. sprød boghvede.

## Sprød boghvede:

100 g hel boghvede

1½ spsk salt

2 l vand

1 l olie

## Fremgangsmåde

### Karrylage:

1. Rist krydderierne kort på en pande, til de dufter. Kom dem derefter i en gryde sammen med alle de øvrige ingredienser til lagen og kog sagte i 15 minutter.

2. Tag gryden af bluset og afkøl lagen.

3. Kom sildene i et skoldet sylteglas, hæld den afkølede lage over, sæt det på køl og lad sildene trække i lagen i min. 3 døgn og gerne 7 dage inden de spises. Husk at de skal være helt dækkede af lagen.

### Bagt æblekompot:

1. Skær Boskoop æblerne i halve og skær kernehuset ud. Kom dem derefter på en bageplade med skærefladen ned ad.

2. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 12-15 min. til de er møre og souffleret op. Tag dem ud af ovnen og løft skindet af.

3. Kom kompotten i en skål og smag til med lidt honning og salt. Mosen skal ikke være for sød.

Stil den til side og køl den af.

**Anretning:** Pisk cremefraichen, smag til med lidt salt og peber og kom den i en sprøjtepose.

Smør rugbrødsskiverne med smør og anret silden på brødet.

Kom æblekompotten oven på silden og kom derefter små klatter af creme-fraiche, derefter skiver af æble, løgringe og diild og evt sprød boghvede.

### Sprød boghvede:

1. Kog 2 l vand op med salt i en gryde og kog boghveden heri i ca. 15 minutter.

2. Kom boghveden i en sigte og lad den dryppe af.

Varm ovnen op til 140 grader. Bred boghveden ud på en bageplade med bagepapir og tør den i ovnen i 25-30 minutter.

3. Varm derefter olien op til ca. 175 grader i en gryde og fritér boghveden lidt ad gangen heri, til den er gylden og sprød. Tag den op og lad den dryppe af på fedtsugende papir.

TIP! Boghveden kan sagtens tilberedes dagen før, den skal bruges. Den kan holde sig i op til 7 dage i en beholder med tæt-sluttende låg. Sæt den ikke i køleskabet, så bliver den blød.

