

SILD PÅ MENYEN

NOEN GODE TIPS TIL ENKLE SERVERINGER

Delikat
SILD



Mills   **KØKKEKNEP**



Sild er et godt og lite tidkrevende innslag på menyen. Det krever ikke spesielt dyrt tilbehør for utgjøre en god rett.

Ikke bare smaker sild godt, den er også lett å variere med ulike tilbehør. Sild er lett å tilpasse de fleste serveringskonsepter, enten det er en uteservering med enkle retter eller en lunsjrestaurant med smørbrød.

Sild er en naturlig del av menyen på spistedene i både Danmark og Sverige. Hvorfor ikke prøve det du også?

Ta en titt i dette kompendiet, her byr vi på mange ideer til smakskombinasjoner, smørbrød, tallerkenretter og sildeplatter.

«Skitt fiske» og lykke sild!

Delikat
SILD

Sherrysild med blåmuggost

Ingredienser:

1300 g Delikat Sursild
2 dl Sandmans Medium Dry Sherry eller lignende
Rugbrød
Blåmuggost
Fikenmarmelade
Valnøtter

Slik gjør du

Sil laken godt av en bønne med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i botten og tilsett 2 dl med Sherry. Vi har prøvd oss frem med ulike typer Sherry og har endt på Sandeman Medium Dry Sherry som vi synes gir en fin balansen mellom syre og sødme i silden. La dette stå minst over natten. Kan gjerne stå 2-3 døgn, men ikke lenger da konsistensen på sildebitene kan bli litt løs.

Start ned tynne skiver rugbrød som toastes enten i toaster eller i litt margarin i en stekepanne. Legg på en passende skive blåmuggost, bruk gjerne en litt kraftig og salt type, det går bra til silden. Legg på en avrent bit sherrysild. Fortsett med en klatt fikenmarmelade. Topp med en halv valnøtt.



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6×380 g

Sherrysild med sherrymajones

Ingredienser:

1300 g Delikat Sursild
2 dl Sandeman Medium Dry Sherry
200 g Mills Ekte Majones
Crostini
Rødløk
Friske urter

Slik gjør du

Sil laken godt av en bøtte med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i bøtten og tilsett 2 dl med Sherry. Vi har prøvd oss frem med ulike typer Sherry og har endt på Sandeman Medium Dry Sherry som vi synes gir en fin balansen mellom syre og sødme i silden. La dette stå minst over natten. Kan gjerne stå 2-3 døgn, men ikke lenger da konsistensen på sildebitene kan bli litt løs.

Smak til Mills Ekte Majones med litt Sherry

Legg en liten klatt av Sherrymajonesen på Crostinien. Sil av Sherrysilden og legg en sildebit på majonesen. Topp med litt rødløk, enten i små skiver eller veldig finhakket, samt en frisk urtekvast til slutt.



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410

Delikat Sursild 2×1300 g

EPD 2 793 610 Mills Ekte Majones 5 kg

EPD 2 937 886

Delikat Sursild 6×380 g

EPD 2 793 438 Mills Ekte Majones 9,5 kg

EPD 754 911 Mills Ekte Majones 5×900 g

Sherrysild med Västerbottenost

Ingredienser:

1300 g Delikat Sursild

2 dl Sandeman Medium Dry Sherry

Västerbottenost

Nektarin/Fersken

Sort pepper

Friske urter

Slik gjør du

Sil laken godt av en bøtte med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i bøtten og tilsett 2 dl med Sherry. Vi har prøvd oss frem med ulike typer Sherry og har endt på Sandeman Medium Dry Sherry som vi synes gir en fin balansen mellom syre og sødme i silden. La dette stå minst over natten. Kan gjerne stå 2-3 døgn, men ikke lenger da konsistensen på sildebitene kan bli litt løs.

Skjær Västerbotnost i ca 1 cm tykke skiver, litt bredere enn sildefiletene. Legg på en avrent sherrysildfilet. Kutt nektarin eller fersken i veldig tynne skiver. Legg en skive på silda. Dryss på litt nykværnet svart pepper og topp det hele med litt grønne, friske urter



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410

Delikat Sursild 2×1300 g

EPD 2 937 886

Delikat Sursild 6×380 g

Vårrull med ingefærsild

Ingredienser:

Delikat Sursild
Syltet ingefær
Isbergsalat
Slangeagurk
Vårløk
Rispir
Frisk koriander
Mills Sandwichmajones Mango/chilimajones

Slik gjør du

Sil laken godt av en bønne med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i botten og tilsett syltet ingefær etter smak. Finsnitt isbergsalat, slangeagurk og vårløk. Bland dette fint sammen. Bløt rispir i kaldt vann. Legg litt av salatblandingen på et rispir. Legg så på en klatt Mills Mango/chilimajones. Topp med sildebiter. Pass på å få med syltet ingefær og løk. Pynt med friske korianderblader.

Rulls sammen til en vårrull, del den gjerne i to før servering.

Server gjerne med en klatt Mills Mango chilimajones ved siden av og en soyasaus til dipp.



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6×380 g
EPD 2 064 459	Mills Sandwichmajones Mango/Chilimajones 5 x 900g

Akevitt sild

Ingredienser:

1 kg Delikat sursild
4 stk vårløk eller 1 stk purre
4-8 cl Akevitt

Slik gjør du

Rens og skjær vårløken i ringer. Tilsett pepperkorn (rose-, grønne,- og sorte etter smak og hva du har) i surssilden.

Bland inn vårløken og smaksett med akevitt.

La den ferdige blandingen stå i kjøleskap, gjerne over natten for å utvikle smaken.

Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410 Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886 Delikat Sursild 6×380 g

Lykkesild

Ingredienser

1 kg Delikat Sennepsild
3 dl eple
2-3 stk stangselleri (stilker)
Ca 1 dl rosiner
0,5 – 1dl persille
2-4 stk egg (hardkokte)

Slik gjør du

Kutt eple og stangselleri i små terninger, finhakk persille og hakk eggene.

Bland alle ingredienser godt sammen

Dette produktet inngår:

EPD: 4 071 114 Delikat Sennepsild 6×380 g



Konjakksild

Ingredienser:

1 kg Delikat Sursild
ca 8 cl Konjakk
300 g sjalottløk
Ca 1 dl frisk persille

Slik gjør du

Finhakk persille og kutt sjalottløken i skiver.
Blandes med sursild og smaksettes med konjakk.
La den ferdige blandingen stå i kjøleskap, gjerne over natten for å utvikle smaken.

Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410 Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886 Delikat Sursild 6×380 g



Salsasild

Ingredienser:

1 kg Delikat Tomatsild
300 g Delikat Salsa
300 g løk
4 fedd hvitløk
Ca 1 dl frisk koriander
Eventuelt Tabasco etter smak

Slik gjør du

Skrell og finhakk løk og koriander, bland sammen med Delikat Salsa og tomatsild. Smak til med Tabasco hvis du ønsker en mer pikant smak.
Ønskes en ekstra sterk utgave, bland inn litt finhakket fersk rød chili.



Velg mellom disse produktene inngår:

EDP 5 542 394 Delikat Tomatsild 2×1300 g
EPD 2 937 878 Delikat Tomatsild 6×380 g
EPD 2 786 697 Delikat Salsa 2,5 kg

Ølsild

Ingredienser:

1 kg Delikat Sursild
300 g rødløk
33 cl Pils eller annet godt øl
Ca 1 dl frisk dill eller persille

Slik gjør du

Sil laken av sursilden. Skjær rødløken i ringer. Finhakk dill eller persille. Bland alt. Hell over øl. La blandingen stå kjølig et par timer før servering.

Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6×380 g



Urtesild med egg

Ingredienser:

1 kg Delikat Sursild
3 dl Mills Majones
3 dl rømme
Ca 1 dl friske urter etter smak
1 stk purre/vårløk
2-4 stk egg (hardkokte)

Slik gjør du

Sil laken av sursilden. Finhakk purre/vårløk, urter og eggene. Bland alle ingredienser sammen. Spar noen båter av eggene og litt krydderurter til pynt

Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6×380 g
EPD 2 793 610	Mills Ekte Majones 5 kg



Sursild med karrisalat

Ingredienser:

2 stk hardkokte egg
80 g Creme fraiche
120 g Yellow Curry Majones
1 syrlig eple
½ rødløk
25 g Cornichons
20 g kapers
80 g kokt makaroni
Salt og pepper
10 skiver dansk rugbrød
Olivero
Ca 10 biter sursild pr skive
Urter

Slik gjør du

Kok eggene og kjøp dem ned. Bland creme fraiche og Currymajones. Hakk egg, rødløk, eple og Cornichons i små biter og tilsett det i majones/creme fraiche blandingen sammen med kapers og makaroni. Smak til med salt og pepper.

Smør en rugbrødskive med Olivero

La silden renne litt av før du fordeler sursildbiter over så de dekker hele skiven.

Legg på et godt lag med karrisalat.

Topp med litt urter og noen skiver rødløk.

På bildet har vi brukt Afilla cress og Karse



Disse produktene inngår:

EPD 1 472 034	Mills Sandwichmajones Yellow Curry 5×900 g
EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2×1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6×380 g
EPD 4 825 048	Olivero 2 kg

Smørbrød med sursild, ingefær, vinkokt potet, tomat og urtesalat

Ingredienser:

75 g Delikat Sursild

10 g syltet ingefær

50 g vinkokte poteter:

1 liter vand

2 dl tør hvitvin,

½ dl eddik

25 g sukker

25 g tomater

15 g Mills Mango og Chili sandwichmajones

2 g bladpersille

2 g koriander

2 g basilikum

2 g kjørvel

1 stk salatblad

1 skive rugbrød

5 g Olivero

Slik gjør du

Lag vinkokte poteter ved å koke poteter i 1 liter vann med 2 dl tørr hvitvin, ½ dl eddik og 25 g sukker. Ha sursilden silden i et dørslag for å fjerne laken. Bland inn syltet ingefær. Smør en rugbrødskive med Olivero, legg på et salatblad og skiver av de vinkokte potetene slik at det dekker skiven. Anrett sildebitene på potetene, og godt med ingefær fra sildeboksen. Bland hakkede urter og tomat og anrett dette på toppen av silden. Sprøyt på noen topper av mango chilimajonesen og pynt med noen hele urteblader tilslutt.



Disse produktene inngår:

EPD 2 064 459

Mango/Chilimajones 5 x 900g

EPD 5 542 410

Delikat Sursild 2x1300 g

EPD 2 937 886

Delikat Sursild 6x380 g

EPD 4 825 048

Olivero 2 kg

Panzanella

- Toscansk brød- og tomatsalat med appetittsild

Ingredienser:

300 g daggammelt brød
500 g tomater i biter
500 g Plantego' Byggrynssalat
100 g rødløk i ringer
400 g bakt paprika
10-12 stk Delikat Appetittsildefileter
Fersk basilikum
Olivenolje

Slik gjør du

Alt kuttes til ønsket størrelse og blandes forsiktig.
Anrettes på fat eller tallerken. Pynt med fersk basilikum
og topp med litt olivenolje.



Disse produktene inngår:

EPDnr 5 565 700 Plantego' Byggrynssalat 1,5 kg
EPDnr 898 247 Delikat Appetittsild 270g

Sursild med ingefær, wakame og sesamfrø

Ingredienser:

Delikat Sursild
Syltet ingefær
Wakametak
Sesamfrø
Soyasaus

Slik gjør du

Sil laken godt av en bønne med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i bønne og tilsett syltet ingefær etter smak. Wakametak kjøpes fryst. Den er klar til servering etter tining.

Legg opp wakametakken som små «åskammer» på gastronormbrettet. Her har vi laget tre slike i lengderetningen av brettet, det gir et appetittelig uttrykk og det er lett for gjesten å forsyne seg.

Topp med sildebiter

Dryss over sesamfrø.

Denne retten serveres kald/avkjølt.

TIPS: Sett gjerne frem en flaske soyasaus ved siden av, det smaker godt til.



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410 Delikat Sursild 2×1300 g

EPD 2 937 886 Delikat Sursild 6×380 g

Karrisild på sprø salat

Ingredienser:

Delikat Karrisild
Hjertesalat eller Romano salat
Gulrot
Rød chili

Slik gjør du

Vask og slyng hjertesalat eller Romano salat.

Riv salaten i passe store biter.

Anrett salaten i en gastronormform.

Legg på Delikat Karrisild.

Pynt med gulrotstrimler, tynne chilringer og noen friske grønne urter



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 402 Delikat Karrisild 2×1300 g

Paprikasild med potetsalat på sprøstekt rugbrød

Ingredienser:

Delikat Surssild

Syltet paprika

Delikat Potetsalat

Friske urter

Mørkt rugbrød

Slik gjør du

Sil laken av Delikat Sursild. Bland inn syltet paprika i tynne skiver. Bland den silden med Delikat Potetsalat Creme Fraiche. Et blandingsforhold på 50/50 fungerer bra.

Ta tynne skiver godt rugbrød (eller en annen type brød om du foretrekker det) og pannstek med litt Melange.

Alternativt kan du steke brødet på brett i ovnen. Pensle det da først med litt flytende Melange eller olje på forhånd.

Legg Paprikasild/potetsalatblandingen på rugbrødskivene, pynt med litt syltet paprika du holdt av etter silingen og avslutt med å pynte med noen friske urter.



Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2x1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6x380 g
EPD 2 990 430	Delikat Potetsalat cr. F 2,5 kg

Potetsalat med appetittsild

Ingredienser:

Delikat Apetittsild

Olivero

Poteter

Rødløk i strimler/finhakket

Gressløk

Dill

Slik gjør du

Gode poteter deles i passe spisebiter og kokes/dampes til de er møre.

Hell vannet av potetene når de er ferdige og rør inn raust med Olivero, rødløk i biter/strimler, gressløk og nykværnet sort pepper.

Sil av Delikat Apetittsild, del opp filetene og rør dem forsiktig inn i potetene.

Pynt med noen sildefileter og gressløk. Eventuelt dill om du har



Disse produktene inngår:

Epd 898 247 Delikat Apetittsild 270g

Epd 4 825 048 Olivero 2 kg:

Tradisjonell sildeplatte

Rømme med løyrom

Hardkokte egg

Sursild med
rødløk og vårløk

Kokte nypoteter med persille

Stor sildeplatte

Tomatsild med vårløk

Rømme
med
løyrom

Sursild

Kapers

Rødbeter

Kremet
kryddersursild

Karrisild

Finhakket
rødløk

Delikat
SILD

Mills  KØKKEKNEP

Sild & osteplatte

Godt
rugbrød



Blåmuggost i
terninger med
reddik og vårløk

Sherrysild

Klassisk sildetallerken

Bønnespirer

Reddik

Rå løk

Hardkokt egg

Godt rugbrød

Karrisild

Sursild

Appetittsild



Det sjelden feil
med godt rugbrød
og Olivero som
tilbehør til sild!



Delikat
SILD

Mills   **KØKKEKNEP**

Noen gode venner
av sild.

Her er noen ting
som man
kanskje ikke
normalt
forbinder med
sild, men som
passer
kjempegodt til.

sitronzest

Gressløk

Valnøtter

Mandler

Kapers

Soyasaus

Fennikel

Rips

Gulost, gjerne moden

Chili, fersk og saus

Vårløk

Appelsinzest

Granateple

Ingefær

Delikat
SILD

Mills  KOKKEKNEP 

« SILD PÅ SOMMERMENYEN »



Delikat Tomatsild 6 x 380 g
EPD nr: 2 937 878



Delikat Karrisild 6 x 225 g
EPD nr: 2 837 714



Delikat Sennepsild 6 x 380 g
EPD nr: 4 071 114



Delikat Appetittsild 12 x 270g
EPD nr: 898 247



Delikat Karrisild 2 x 1200 g
EPD nr: 5 542 402



Delikat Kremet Kryddersild 2 x 1200 g
EPD nr: 5 542 386



Delikat Tomatsild 32 x 65 g
EPD nr: 1 538 354



Delikat Sursild 32 x 65 g
EPD nr: 1 538 339



Delikat Kryddersild 6 x 380 g
EPD nr: 2 944 411



Delikat Sursild 6 x 380 g
EPD nr: 2 937 886



Delikat Kremet sild 6 x 225 g
EPD nr: 2 837 706



Delikat Sursild 2 x 1300 g
EPD nr: 5 542 410



Delikat Tomatsild 2 x 1300 g
EPD nr: 5 542 394



Delikat
SILD

Mills **KÖKKEKNEP**

PRODUKTOVERSIKT «SILD PÅ MENYEN»



Delikat Salsa 2,5 kg
EPD nr: 2 786 697



Mills Ekte Majones 5 x 900 g
EPD nr: 754 911



Mills Mango Chili majones 5 x 900 g
EPD nr: 2 064 459



Olivero kuvert 200 x 10 g
EPD nr: 4 825 071



Olivero boks 2 x 2 kg
EPD nr: 4 825 048



Delikat Potetsalat Creme Fraîche 2,5 kg
EPD nr: 2 990 430



Mills Ekte Majones 9,5 kg
EPD nr: 2 793 438



Mills Ekte Majones 5 kg
EPD nr: 2 793 610



Olivero beger 18 x 400 g
EPD nr: 4 683 678



SILD SKAPER STEMNING



KOKKEKNEP