

# SILD PÅ MENYEN

NOEN GODE TIPS TIL ENKLE SERVERINGER



*Delikat*

**SILD**

**Mills**   **KOKKEKNEP**



**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**

**Mills**   **KOKKEKNEP**



# 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 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.

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

Delikat  
SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# 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

Delikat

SILD

**Mills**   **KOKKEKNEP**



# 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 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.

Skjær Västerbottenost 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 nykvernet 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

Delikat  
SILD

Mills  KÖKKEKNEP 



# 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 bønne 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.

Rull 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 2x1300 g

EPD 2 937 886 Delikat Sursild 6x380 g

EPD 2 064 459 Mills Mango/Chilimajones 5 x 900g

Delikat

SILD

Mills  KOKKEKNEP 

# AKEVITTSILD



## 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 sursilden.  
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

*Delikat*  
**SILD**

# LYKKESILD



## Ingredienser

1 kg Delikat Sursild  
250g sennep (styrke etter smak)  
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

## Velg mellom disse produktene som inngår:

EPD 5 542 410    Delikat Sursild 2×1300 g  
EPD 2 937 886    Delikat Sursild 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 2x1300 g  
EPD 2 937 886 Delikat Sursild 6x380 g

# SALSASILD

## Ingredienser:

1 kg Delikat Tomatsild  
300 g Mills 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 Mills 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 2x1300 g  
EPD 2 937 878 Delikat Tomatsild 6x380 g  
EPD 6 325 831 Mills Salsa 2,5 kg

Delikat  
SILD

Mills KOKKEKNEP



# 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 sm  
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

Delikat  
SILD

Mills KOKKEKNEP



# SURSILD MED KARRISALAT

## Ingredienser:

2 stk hardkokte egg  
80 g Creme fraiche  
120 g Karrimajones  
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 kjøøl dem ned. Bland creme fraiche og Karrimajones. 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 rugbrødskeive 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

EPD 5 542 410

EPD 2 937 886

EPD 4 825 048

Mills Karrimajones 5×900 g

Delikat Sursild 2×1300 g

Delikat Sursild 6×380 g

Olivero 2 kg

Delikat

SILD



# SMØRBRØD MED SURSILD, INGEFÆR, VINKOKT POTET, TOMAT OG URTESALAT

## Ingredienser:

75 g Delikat Sursild

10 g syltet ingefær

50 g vinkokte poteter:

1 liter vann

2 dl tørr 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 rugbrøds-kive 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

Delikat

SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# 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

Delikat

SILD

Mills  



# SURSILD MED INGEFÆR, WAKAME OG SESAMFRØ

## Ingredienser:

Delikat Sursild  
Syltet ingefær  
Wakametang  
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. Wakametang kjøpes fryst. Den er klar til servering etter tining.

Legg opp wakametangen som små «åskammer» på gastronorbrettet. 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

Delikat

SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# 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 gastrormform.  
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

Delikat  
SILD

Mills   KOKKEKNEP



# PAPRIKASILD MED POTETSALAT PÅ SPRØSTEKT RUGBRØD

## Ingredienser:

Delikat Appetittsild

Olivero

Poteter

Rødløk

Gressløk

Sort pepper

## 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 pannestek 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 2×1300 g

EPD 2 937 886

Delikat Sursild 6×380 g

EPD 2 990 430

Delikat Potetsalat cr. F 2,5 kg

Delikat

SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# POTETSALAT MED APPETITTSILD

## Ingredienser:

Delikat Sursild  
Syltet paprika  
Delikat Potetsalat Crème Fraîche  
Olivero  
Rugbrød  
Friske urter

## 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 Appetittsild, del opp filetene og rør dem forsiktig inn i potetene.

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



## Disse produktene inngår:

EPDnr 898 247 Delikat Appetittsild 270g

EPDnr 4 825 048 Olivero 2 kg:

Delikat

SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# TRADISJONELL SILDEPLATTE

RØMME MED LØYROM



HARDKOKTE EGG



SURSILD MED RØDLØK  
OG VÅRLØK



KOKTE NYPOTETER MED PERSILLE



Delikat  
SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# STOR SILDEPLATTE

TOMATSILD MED VÅRLØK

RØMME  
MED LØYROM

KARRISILD

RØDBETER

SURSILD

KREMET  
KRYDDERSURSILD

FINHAKKET  
RØDLØK

KAPERS

Delikat  
SILD



# SILD & OSTEPLATTE

GODT RUGBRØD



BLÅMUGGOST I  
TERNINGER MED REDDIK  
OG VÅRLØK

SHERRYSILD

Delikat  
SILD

Mills  KØKKEKNEP 



# KLASSISK SILDETALLERKEN

BØNNESPIRER

REDDIK

RÅ LØK

HARDKOKT EGG

*Delikat*  
**SILD**



GODT RUGBRØD

KARRISILD

SURSILD

APPETITTSILD



DET ALDRI FEIL  
MED GODT  
RUGBRØD OG  
OLIVERO SOM  
TILBEHØR TIL  
SILD!



Delikat  
SILD

Mills  KOKKEKNEP 



NOEN GODE VENNER  
AV SILD...

HER ER NOEN TING  
SOM MAN KANSKJE  
IKKE NORMALT  
FORBINDER MED  
SILD, MEN SOM  
PASSER KJEMPEGODT  
TIL.



Delikat  
SILD

Mills  KOKKEKNEP 



# « SILD PÅ SOMMERMENYEN »



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



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



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



Delikat Appetittsild 12 x 270g  
EPD nr: 898 247



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



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



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



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



Plantego' Byggrynsalat 3 x 1,5 kg  
EPD nr: 5 565 700



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



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



Delikat

SILD



# PRODUKTOVERSIKT «SILD PÅ MENYEN»



Mills Salsa 2,5 kg  
EPD nr: 6 325 831



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



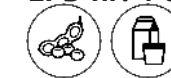
Mills Mango Chili Majones 5 x 900 g  
EPD nr: 2 064 459



Mills Karrimajones 5 x 900 g  
EPD nr: 1 472 034



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 kuvert 200 x 10 g  
EPD nr: 4 825 071



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



Delikat  
SILD

Mills KOKKEKNEP



# SILD SKAPER STEMNING



**Mills** ★



**KOKKEKNEP**