

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 ristes 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   KOKKEKNEPE

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 bønne med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i bønne 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 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

Delikat
SILD

Mills  KÖKKEKNEP 

Vårrull med ingefærsild

Ingredienser:

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

Slik gjør du

Sil laken godt av en bøtte med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i bøtten 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 og 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 og 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 Mango og Chilimajones 5 x 900g

Delikat
SILD

Mills  KØKKEKNEP 

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-, grønn- og sortpepper etter smak) 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



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 hardkokte egg

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 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 2×1300 g
EPD 2 937 878 Delikat Tomatsild 6×380 g
EPD 6 325 831 Mills 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 hardkokte egg

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 Karri 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 kjøøl dem ned. Bland creme fraiche og Mills Karri Majones. 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 erteskudd og karse.



Disse produktene inngår:

EPD 1 472 034	Mills Karri Majones 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

Delikat
SILD

Mills  KOKKEKNEP 

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 Chilimajones

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 potene slik at det dekker skiven. Anrett sildebitene på potetene, og godt med ingefær. Bland hakkede urter og tomat og anrett dette på toppen av silden. Sprøyt på noen topper av Mills Mango og chilimajones og pynt med noen hele urteblader tilslutt.



Disse produktene inngår:

EPD 2 064 459

Mango og 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

- Toskansk 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

Allt 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
Wakametang
Sesamfrø
Soyasaus

Slik gjør du

Sil laken godt av en bønne med Delikat Sursild. Ha silden tilbake i botten 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 fristende 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  KØKKEKNEP 

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 chiliringer og noen friske grønne urter.



Velg mellom disse produktene som inngår:
EPD 5 542 402 Delikat Karrisild 2×1300 g

Delikat
SILD

Mills   **KÖKKEKNEP**

Sursild sild blandet med paprika og potetsalat på sprøstekt rugbrød

Ingredienser:

Delikat Sursild
Syltet eller bakt paprika
Mills Potetsalat med Vårløk og Creme fraiche
Friske urter
Flytende Melange
Mørkt rugbrød

Slik gjør du

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

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

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

Legg sild-, paprika- og potetsalatblandingen på rugbrødskivene, pynt med litt syltet paprika og avslutt med å pynte med noen friske urter.



Disse produktene inngår:

EPD 5 542 410	Delikat Sursild 2x1300 g
EPD 2 937 886	Delikat Sursild 6x380 g
EPD 6 558 548	Mills Potetsalat med Vårløk og CF F 2,5 kg
EPD 885 616	Flytende Melange 2,5 ltr

Delikat
SILD

Mills  KØKKEKNEP 

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, gressløk og gjerne 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



Sursild med
rødløk og vårløk



Hardkokte egg



Kokte nypoteter med persille



Stor sildeplatte

Tomatsild med vårløk

Rømme
med
løyrom

Sursild

Kapers

Kremet
kryddersursild

Rødbeter

Karrisild

Finhakket
rødløk



Sild & osteplatte

Godt
rugbrød



Blåmuggost i
terninger med
reddik og vårløk

Sherrysild

Klassisk sildetallerken

Bønnespirer

Kapers

Reddik

Rå løk

Hardkokt egg

Godt rugbrød

Karrisild

Sursild

Appetittsild

Delikat
SILD

Mills  KOKKEKNEP 

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



Delikat
SILD

Mills  KOKKEKNEP 

Klar for noen nye gode
sildevenner?

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

Kanskje det blir en ny
favoritt?



Delikat
SILD

Mills  KOKKEKNEP 

PRODUKTER I «SILD PÅ MENYEN»



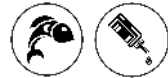
Delikat Tomatsild 6 x 380 g
EPD nr: 2 937 878



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



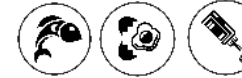
Delikat Sennepsild 6 x 380 g
EPD nr: 4 071 114



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



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 2 x 1300 g
EPD nr: 5 542 394



Delikat Appetitsild 12 x 270g
EPD nr: 898 247



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 Tomatsild 32 x 65 g
EPD nr: 1 538 354



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



Flytende Melange 2,5ltr
EPD nr: 885 616



PRODUKTER I «SILD PÅ MENYEN»



Mills Salsa 2,5 kg
EPDnr: 6 325 831



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



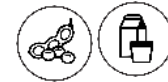
Mills Mango og Chili Majones 5 x 900 g
EPD nr: 2 064 459



Mills Karri Majones 5 x 900 g
EPD nr: 1 472 034



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



Mills Vårløk Potet CF 2,5kg
EPD nr: 6 558 548



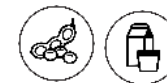
Mills Ekte Majones 9,5 kg
EPD nr: 2 793 438



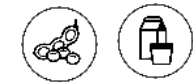
Mills Ekte Majones 5 kg
EPD nr: 2 793 610



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



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



SILD SKAPER STEMNING



Mills ★



KOKKEKNEP