

# Klærkes røde djævle sild



10 sildefileter  
Rugmel

Marinade:

2 dl. Olie  
2 dl koncentreret tomatpure  
6 spsk eddike  
10 spsk sukker  
4 tsk karry  
1 tsk peber  
3-4 tsk sennep  
3 finthakkede løg

Bland alle ingredienserne til marinaden.

Gør sildene i stand og skyl dem i koldt vand. Klip rygfinnen af og del silden i 2 fileter.  
Vend fileterne i rugmelet og steg dem gyldne på panden.

Læg de varme fileter lagvis med marinaden i et fad – start og slut med marinaden.

Smager bedst lune (kort øjeblik i mikroovn)

Fif – dette er en Herreret!  
– som damer også ka' li'

