

Bidesild og Saltstegt sild med bløde løg, sennep og rødbede.

Til 4 personer.

*Saltet sild kan købes stykvis i nogle enkelte fiskeforretninger.
(vi har købt dem hos Else´s Fisk i Kalundborg)*

1. Spegesilden befries for mave, hoved og hale. Derefter vandes den ud i ca. et døgn.
Skift vandet ud 3 – 4 gange undervejs.
Rygbenet pilles ud og sideben skrælles af hvorefter den dryppes godt af i en sigte.
2. Fold silden, så skindsiden vender udad, og vend den nu i rugmel.
4. Silden steges sprød i halvt svinefedt og halvt smør.
5. Server den lune saltstegte sild på et stykke groft rugbrød med smør
Oven på silden kommes Bornholmsk sennep, (mild eller stærk, efter smag) samt bløde løg og rødbede.
Server gerne sammen med en øl fra Svaneke bryghus.

Den oprindelige bidesild var blot en saltet sild, der var rensset og skåret i stykker af ca. 2 cm længde, som man bed kødet fra benene (spiste med fingrene)
Derved fik man fedtede og lugtende fingre.

Den Bornholmske bidesild:

Prøv først at tage en enkelt sild op af saltlagen, rens den og befriden for ben.
Derefter filleteres den og skinnet fjernes.
Hvis silden er for salt, kan den evt udvandes 2-3 timer.
Er silden tilpas salt følges ovenstående proces med det antal sild man ønsker.

Server silden på et stykke groft rugbrød med fedt eller smør. Drys finthakket løg oven på.

Nu kan silden spises med kniv og gaffel, så fingrene ikke bliver fedtet.