

BIDESILD - egnsret oprindelig fra Møn, Bogø og Nyord.

Tidligere serveredes bidesild med stuede kartofler. I dag serveres bidesild oftest med rødløg og en god fedtemad dertil - det er himmelsk! Nogen foretrækker at spise bidesild med kogte kartofler, creme fraiche og rødløg.

Man kan vælge selv at salte sine sild - det er faktisk ret enkelt. Man skal bruge 1 kg groft salt og 100 gr. sukker til 4 kg. sild.

Sildene skal være så friske som overhovedet muligt - det er meget vigtigt!

Silden renses for indmad og hovedet skæres af. Så skal silden ligge på køl og modne i saltlagen, så væsken langsomt trækkes ud af sildene. Spegesilden er klar til brug efter 2-3 måneder. Så tager man skindet af det antal sild man skal bruge, og lægger dem i vand 2-3 timer. Herefter skæres silden i 3-4 stykker og er så klar til servering - enten på den ene eller den anden måde, med kartofler, creme fraiche, rødløg og fedtemad.

Det er nemmest at spise silden fra ryggen først, og så trække kødet af sildebenene derefter.

PS! Man kan selvfølgelig også vælge, at købe de saltede sild hos fiskemanden, så slipper man for selv, at vente på at silden modner.

velbekomme.