

Gitte's Chilisild.

- 1 stort glas marinerede sild (brugte selv 4 glas sild fra Netto)**
- 1 glas hvidvin**
- 3 små friske og bomstærke røde chilifrugter**
(brugte selv chili på glas, som jo er stærke nok....)
- Lidt olie til stegning**
- 2 små fintskivede løg**
- 5 fed finthakkede hvidløg**
- 2 spiseskefulde spåner af appelsinskal**
- 2 spiseskefulde finthakket frisk ingefær (pulver kan sagtens bruges i stedet)**
- 1 stilk citrongræs i skiver**
- 3 spiseskefulde karrypasta**
- 1-2 spisefulde eddike - evt. balsamico**
- 2 dl. tykflydende kokosmælk**
- 1/2 bakke grovhakkede friske korianderblade**

Et par spiseskefulde olie varmes forsigtigt op i en lille gryde, og chilifrugterne, skåret i tynde skiver, tilsættes og simrer nogle minutter for at trække mest mulig smag ud af dem.

Løg tilsættes og varmen hæves. Når løgene er klare, tilsættes karrypastaen (karry rørt op med balsamico eddike).

Når blandingen er gennemvarm, tilsættes hvidløg, appelsin, ingefær og citrongræs, og der spædes op med kokosmælk. Småsnurrer i ca. 10 minutter eller indtil konsistensen er tilpas tyk. Lagen afkøles, hvorefter hvidvinen tilsættes. Konsistensen skal være tykflydende, så chili, appelsin og hvidløg hænger ved sildene, når de serveres.

Sildefileterne skæres ud i mundrette stykker og dækkes med lagen. En halv (til 3/4) bakke friske korianderblade hakkes groft og blandes i.

Det hele trækker i mindst 12 timer og gerne længere.

Velbekomme.