



Egense Sejlklub



*Oves Marinerede stegte sild/makrel
Filet i ovnen 6-8 min (under grill)
Salt på kødside og skind siden op ad.*

5-6 høstsild /makrel

2½ dl alm. Eddike

1 dl æbleeddike

1½ dl vand

3 dl sukker

1 stort løg

1 kvast frisk timian

6 laurbærblade

6 nelliker knuste

18 sorte peberkorn knuste



P.S. Makrel i mellemstørrelse

God appetit

Ove