



## Beskrivelse

Skyl sildefileterne i koldt vand og tør dem af med køkkenrulle. Skær fileterne i små skrå bidder. Hak kapers fint. Skær den halve chili i fine tern. Hak halvdelen af dilden fint. Rør chilisauce, kapers, chili og dild godt sammen og vend sildebidderne i. Lad chilisildene trække i køleskabet i mindst 2 timer, men gerne til næste dag.

## Ingredienser

3 hele marinerede sildefileter  
30 g kapers  
1/2 rød chili uden kerner  
1 lille pot dild  
125 g sød chilisauce