



Å rets Sild 2022 med stikkelsbÅ'r, fed creme fraiche, sprÅ,de boghvedekerner, Å'ble & salatlÅ,g

Beskrivelse

Å rets Sild 2022 med stikkelsbÅ'r, fed creme fraiche, sprÅ,de boghvedekerner, Å'ble & salatlÅ,g

Ingredienser (4 pers.):

4 store Tenax Å rets Sild-fileter
4 skiver godt rugbrÅ,d
1 salatlÅ,g
1 Å'ble skÅ¥ret i stave
1 dl. boghvedekerner el. andre kerner
2 dl fed creme fraiche gerne 38%
StikkelsbÅ'r el. perlelÅ,g
Fintrevet peberrog
Frisk dild

FremgangsmÅ¥de:

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp. HÅ'ld en portion boghvedekerner ud pÅ¥ en stor pande. Panden skal vÅ're meget varm. Hold kernerne i bevÅ'gelse under ristningen. NÅ¥r de er ristet let gyldne/brune, tages de af og afkÅ,les. PS: Det er herligt at se, hvordan de kernerne springer pÅ¥ panden! HÅ'ld creme fraichen op i en sprÅ,jtepose og sprÅ,jt smÅ¥ toppe pÅ¥ rugbrÅ,det. PlacÅ©r et stykke sild ovenpÅ¥ toppene med creme fraiche og dekorér med Å'ble skÅ¥ret i stave, stikkelsbÅ'r el. perlelÅ,g skÅ¥ret i halve, salatlÅ,g skÅ¥ret i tynde skiver. Afslut med fint revet peberrod, dild og sprÅ,de boghvedekerner.

Å rets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#). Opskriften er udviklet af vinderen af Å rets Sild-konkurrence; [Restaurant HOS](#)