

Ã rets Sild 2021 med lÃ¸vstikkemayo, Ã¦bler og flÃ¦skesvÃ¦r

Beskrivelse

Ã rets Sild 2021 med lÃ¸vstikkemayo, Ã¦bler og flÃ¦skesvÃ¦r

Ingredienser (4 pers.):
4 store Tenax Ã rets Sild-fileter
4 skiver godt rugbrÃ¸d
1 bundt lÃ¸vstikke
2 dl mayonnaise
Sennep
Citronsaft
2 Ã¦g
1 Ã¦ble (gerne GrÃ¥sten)
GrÃ¸nne spirer
BrÃ¸ndkarse
SprÃ¸dt flÃ¦skesvÃ¦r

FremgangsmÃ¥de:
Afdryp sildefileterne. Rist rugbrÃ¸det i fedt og afkÃ¸l. Skyl, pluk og hak lÃ¸vstikken, og vend med mayonnaisen. Smag evt. mayonnaisen til med en smule sennep og lidt citronsaft. Kog Ã¦ggene til de er hÃ¥rdkogte, afkÃ¸l og del i tynde skiver. Skyl Ã¦blet og skÃ¦r i fine tern. Skyl og pluk krydderurterne og tÃ¸r overskydende vand af. Lav evt. dine egne sprÃ¸de flÃ¦skesvÃ¦r eller kÃ¸b dem fÃ¦rdige â?? du kan med fordel knÃ¦kke dem i mindre stykker.

Anretning:
Portionsanret de ristede rugbrÃ¸d pÃ¥ tallerkener. SmÃ¸r hver rugbrÃ¸dsskive med et pÃ¦nt lag lÃ¸vstikkemayo, og top med 3 skiver Ã¦g. Pynt Ã¦ggene med smÃ¥ dupper af lÃ¸vstikkemayo, og placÃ©r de fine Ã¦bletern og et gavmildt lag sprÃ¸de flÃ¦skesvÃ¦r ovenpÃ¥. Afslut med krydderurterne Ã¸verst, anret en flot sildefilet ved siden af rugbrÃ¸dsmaden og servÃ©r.

Ã rets Sild er produceret i samarbejde med Hirtshals Fiskefestival. Opskriften er udviklet af vinderen af Ã rets Sild-konkurrence; Restaurant Lilleheden.