



Christiansøild med marokkansk salat

Beskrivelse

Christiansøild med marokkansk salat

Ingredienser (ca. 20 stk.):

3-4 snitter krydrede Christiansøild
4 skiver rugbrød
50 g udblødte abrikoser
2 æg
2 tsk. Ras el Hanout
75 g mayonnaise
150 g cremefraiche 18 %
100 g kogte kikærter (fra dåse)
1 rødløg
1 bundt purløg
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Udblød abrikoserne i vand i en time og hak dem fint. Kog æggene, afkøl dem og skær dem i små tern med en æggedeler. Rist krydderblandingen, Ras el Hanout, på en pande. Bland den i en skål med mayonnaise og cremefraiche. Vend kikærter, æg og abrikoser i og smag til med salt og peber. Udstik rugbrødet i cirkler af 2,5 cm i diameter og grill dem på en grillpande. Hak rødløg og purløg fint. Dræn sildene og skær hver snitte i 2-3 stykker.

Anretning:

Anret et stykke sild på hver rugbrødscrouton. Placér en teskefuld marokkansk salat på silden og dæk salaten med rødløg og purløg og servér på et fad.