

ChristiansÃ¸sild med marokkansk salat

Beskrivelse

ChristiansÃ¸sild med marokkansk salat

Ingredienser (ca. 20 stk.):
3-4 snitter krydrede ChristiansÃ¸sild
4 skiver rugbrÃ¸d
50 g udblÃ¸dte abrikoser
2 Ã¦g
2 tsk. Ras el Hanout
75 g mayonnaise
150 g cremefraiche 18 %
100 g kogte kikÃ¦rter (fra dÃ¥se)
1 rÃ¸dlÃ¸g
1 bundt purlÃ¸g
Salt og peber

FremgangsmÃ¥de:
UdblÃ¸d abrikoserne i vand i en time og hak dem fint. Kog Ã¦ggene, afkÃ¸l dem og skÃ¦r dem i smÃ¥ tern med en Ã¦ggedeler. Rist krydderiblandingen, Ras el Hanout, pÃ¥ en pande. Bland den i en skÃ¥l med mayonnaise og cremefraiche. Vend kikÃ¦rter, Ã¦g og abrikoser i og smag til med salt og peber. Udstik rugbrÃ¸det i cirkler af 2,5 cm i diameter og grill dem pÃ¥ en grillpande. Hak rÃ¸dlÃ¸g og purlÃ¸g fint. DrÃ¦n sildene og skÃ¦r hver snitte i 2-3 stykker.

Anretning:
Anret et stykke sild pÃ¥ hver rugbrÃ¸dscrouton. PlacÃ©r en teskefuld marokkansk salat pÃ¥ silden og dÃ¦k salaten med rÃ¸dlÃ¸g og purlÃ¸g og servÃ©r pÃ¥ et fad.