



Christians' sild med rygeostcreme

## Beskrivelse

# Christians' sild med rygeostcreme

Å

### Ingredienser (6 stk.):

6 Christians' sildefileter  
2 bananskalottelåg  
2 røde syrlige åbler  
1 citron  
1 bdt. Brændkarse  
1 dl rygeost  
1 dl cremefraiche  
2 spsk. mayonnaise  
havsalt og friskkværnet sort peber  
6 skiver rugbrød

### Fremgangsmåde:

Læg sildefileterne i en sigte. Pil og skær lågene i ringe. Skær åblerne i meget fine tern, låg disse i en sigte og dryp dem med citronsaft. Skyl og slyng brændkarsen ren og tør. Til rygeostcremen røres rygeost med cremefraiche og mayonnaise, og smages til med salt og peber. Fyld cremen i en sprøjtepose.

### Anretning:

Anret et stykke sild på hver skive rugbrød. Pynt med toppe af rygeostcreme, låggringe, åbletern og frisk brændkarse.