ChristiansÃ¸sild med rygeostcreme

Beskrivelse

ChristiansÃ¸sild med rygeostcreme

Ingredienser (6 stk.):
6 ChristiansÃ¸-sildefileter
2 bananskalottelÃ¸g
2 rÃ¸de syrlige Ã¦bler
1 citron
1 bdt. BrÃ¸ndkarse
1 dl rygeost
1 dl cremefraiche
2 spsk. mayonnaise
havsalt og friskkvÃ¦rnet sort peber
6 skiver rugbrÃ¸d

FremgangsmÃ¥de:
LÃ¦g sildefileterne i en sigte. Pil og skÃ¦r lÃ¸gene i ringe. SkÃ¦r Ã¦blerne i meget fine tern, lÃ¦g disse i en sigte og dryp dem med citronsaft. Skyl og slyng brÃ¸ndkarsen ren og tÃ¸r. Til rygeostcremen rÃ¸res rygeost med cremefraiche og mayonnaise, og smages til med salt og peber. Fyld cremen i en sprÃ¸jtepose.

Anretning:
Anret et stykke sild pÃ¥ hver skive rugbrÃ¸d. Pynt med toppe af rygeostcreme, lÃ¸gringe, Ã¦bletern og frisk brÃ¸ndkarse.