

Fennikelsalat med kryddersild, Ã¦bler og tranebÃ¦r

Beskrivelse

Fennikelsalat med kryddersild, Ã¦bler og tranebÃ¦r

Ingredienser (6 personer):
600 g Kryddersild
2 fennikel
2 rÃ¸de Ã¦bler
4 friske figner
150 g valnÃ¸dder
1 dl olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike
1 tsk. Dijon sennep
Salt og peber
100 g soltÃ¸rrede tranebÃ¦r
Frisk dild

FremgangsmÃ¥de:
Fennikel skylles og snittes helt fint, evt. pÃ¥ et mandolinjern. Ã?blerne skylles og skÃ¦res ud i meget fine tynde bÃ¥de. Fignerne skylles og skÃ¦res ud i kvarte. Olivenolie, hvidvinseddike, dijon sennep, salt, peber og soltÃ¸rrede tranebÃ¦r rÃ¸res/rystes sammen.

Anretning:
Salaten anrettes pÃ¥ en bund af fennikel og Ã¦blebÃ¥de, med store flotte sildefileter, kvarte figner samt valnÃ¸dder. Dressingen hÃ¦ldes over og til sidst drysses med friskhakket dild.