



Fynsk Øl sild med spidskål og rygeost

Beskrivelse

Fynsk Øl sild med spidskål og rygeost

Ingredienser (4 personer):

- 4 fileter sild med Fynsk mørk øl, skåret i bidder
- 4 skiver groft, mørkt rugbrød i tykke skiver, stukket ud med en rund form
- 1/4 spidskål i ultrafine strimler
- 3-4 spsk. fynsk rygeost
- 2-3 spsk. cremefraiche
- 4 blødkogte eller pocherede æg
- 2-4 stk. radiser, afhængig af størrelsen
- 1 bundt purløg
- 1 bundt dild og/eller brøndkarse
- Krydderfedt eller smør
- Evt. fedtegrever eller knuste flæskesvær

Fremgangsmåde:

Rugbrødet stikkes ud i cirkler (hvis man ikke har en udstikker kan man skære en sodavandsflaske ud i 5-6 cm tykke "skiver" og bygge maden op indeni den). Rugbrødet smøres med fedt eller smør, og drysses med fedtegrever eller knust flæskesvær. Den fintsnittede spidskål krammes med 1 tsk. groft salt i en skål til den bliver blød og fugtig. Rør rygeost og cremefraiche sammen med fintsnittet purløg og bland i spidskålen. Smag til med masser af friskkværnet peber og salt. Radiserne renses og skæres i ultratynde skiver. Æggene koges eller pocheres.

Anretning:

Sildene drænes, tørres let i køkkenrulle, skæres i bidder og placeres ovenpå rugbrødet langs kanten indeni udstikkeren. Fyld midten op med spidskålssalat, pres forsigtigt, og læg herefter et fint lag radiser ovenpå. Tag udstikkeren af, læg ægget på og pynt maden af med masser af brøndkarse, dild og flere knuste flæskesvær/fedtegrever. Servér med en god, mørk fynsk øl og en kluksnaps.