



Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebær og sprøde jordskokker

Beskrivelse

Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebær og sprøde jordskokker

Ingredienser (4 personer):

4 fileter sild med Havtorn/Gin, skåret i bidder
300 g nye kartofler
1 rødløg, fintsnittet
5 spsk. sildelage
2 spsk. eddike
1-2 spsk. sukker
5-8 knuste enebær
200-300 g jordskokker
Vindrukerneolie til fritering
Blandede salater og brøndkarse

Fremgangsmåde:

Kartoflerne koges. De stadig varme kartofler skæres i mundrette stykker og vendes med sildelage, eddike, sukker, finthakket enebær og fintsnittet rødløg. Halvdelen af jordskokkerne skæres i meget tynde skiver og friteres sprøde i olien. De friterede jordskokker saltes og opbevares tørt. Resten af jordskokkerne skrælles og skæres i fine tern, som vendes i kartoflerne. Sildefileterne drænes og skæres i bidder.

Anretning:

Kartoffelsalaten vendes med brøndkarse og anrettes i små skåle ovenpå de plukkede salater. Placer 3 bidder sild øverst og drys med sprøde jordskokker. Serveres ved stuetemperatur med lyst brød – og evt. en kølig gin/tonic.