



Hjertesild i crispy salatbåd med dildcreme

Beskrivelse

Hjertesild i crispy salatbåd med dildcreme

Ingredienser (6 personer):

6 Lykkeberg Hjertesildefileter
6 skiver rugbrød
200 g cremefraiche 18%
1 knsp. sukker
Groft havsalt og friskkværnet sort peber
Frisk dild
2 julesalater (endive)
3 appelsiner
12 ranker friske ribs

Fremgangsmåde:

Rugbrødet ristes og halveres. Dildcremen røres af cremefraiche med sukker, salt, peber og masser af friskhakked dild. Julesalaterne skylles, tørres og bunden skæres af. Appelsinerne skæres ud i fileter og hjertesildefileterne halveres diagonalt.

Anretning:

Dildcremen fordeles på de ristede rugbrød. 12 fine julesalatbåde placeres ovenpå dildcremen. Appelsinfileterne lægges i julesalatbådene, og de halverede Hjertesildefileter placeres øverst. Pynt af med friske ribs og en flot dildkvist.