

JordbÃ¦r & Champagne sild med nye kartofler

Beskrivelse

JordbÃ¦r & Champagne sild med nye kartofler

Ingredienser (4 pers.):
4-6 fileter sild med JordbÃ¦r og Champagne
500 g nye kartofler
8-12 friske grÃ¸nne asparges
150 g friskbÃ¦lgede Ã¦rter
8-10 friske jordbÃ¦r
50 g Ã¦rteskud
2 spsk. olivenolie
Â¾ tsk. citronsaft
Salt og peber

FremgangsmÃ¥de:
Skrub kartoflerne og kog dem mÃ¸re i vand med salt. Lad dem kÃ¸le af og skÃ¦r dem i skiver pÃ¥ ca. 1 cm. KnÃ¦k den trÃ¦ede ende af de grÃ¸nne asparges og kassÃ©r dem. SkÃ¦r aspargesene i mindre stykker pÃ¥ skrÃ¥ Ã¡ 2 cm. Ã?rterne bÃ¦lges, skylles og tÃ¸rres forsigtigt. JordbÃ¦rrene renses, skÃ¦res i kvarte og lÃ¦gges til side. Kartoffelskiver, aspargesstykker, Ã¦rter og halvdelen af Ã¦rteskuddene blandes. Olivenolie og citronsaft piskes sammen, smages til med salt og friskkvÃ¦rnet peber og vendes let med blandingen.

Anretning:
Blandingen med kartofler og dressing anrettes i glasskÃ¥le eller pÃ¥ fad. Sildefileterne skÃ¦res i mundrette bidder og placeres pÃ¥ toppen. Der pyntes med resten af Ã¦rteskuddene og de friske kvarte jordbÃ¦r. ServÃ©r brÃ¸d til og evt. et glas boblende champagne.