



Jordbær &amp; Champagne sild med nye kartofler

## Beskrivelse

# Jordbær & Champagne sild med nye kartofler

### Ingredienser (4 pers.):

4-6 fileter sild med Jordbær og Champagne

500 g nye kartofler

8-12 friske grønne asparges

150 g friskbælgede ærter

8-10 friske jordbær

50 g ærteskud

2 spsk. olivenolie

¾ tsk. citronsaft

Salt og peber

### Fremgangsmåde:

Skrub kartoflerne og kog dem møre i vand med salt. Lad dem køle af og skær dem i skiver på ca. 1 cm. Knæk den træede ende af de grønne asparges og kassér dem. Skær aspargesene i mindre stykker på skrå á 2 cm. Ærterne bælges, skylles og tørres forsigtigt. Jordbærrene renses, skæres i kvarte og lægges til side. Kartoffelskiver, aspargesstykker, ærter og halvdelen af ærteskuddene blandes. Olivenolie og citronsaft piskes sammen, smages til med salt og friskkværnet peber og vendes let med blandingen.

### Anretning:

Blandingens med kartofler og dressing anrettes i glasskåle eller på fad. Sildefileterne skæres i mundrette bidder og placeres på toppen. Der pyntes med resten af ærteskuddene og de friske kvarte jordbær. Servér brød til og evt. et glas boblende champagne.