



Lakserøget sild med spinatcreme

Beskrivelse

Lakserøget sild med spinatcreme

Ingredienser (6 personer):

300 g Tenax Lakserøget sild

1 daggammelt brød

Lidt smør

100 g spinat

100 g friskost

5 g sukker

Citronskal fra en citron

Fremgangsmåde:

Skær brødet i 1 cm tykke skiver og udstik 15 croutoner med en cirkeludstikker på 4 cm i diameter. Rist croutonerne i lidt smør på en pande, til de er gyldne på begge sider. Blancher spinaten i kogende vand i 5 sekunder og afkøl det i isvand. Pres al væden ud af spinaten og hak den fint med en kniv. Bland spinat, friskost, sukker, citronskal og friskkværnet peber til en homogen masse.

Anretning:

Anret på en aflang tallerken eller et stort fad. Placer croutonerne med samme afstand til hinanden. Form en kugle af spinatcremen med to teskeer og placer en på toppen af hver crouton. Skær silden i 3 mm tynde skiver og placer 2 på hver brødcrouton.