



Marinerede Kryddersild med æble/karrysalat

Beskrivelse

Marinerede Kryddersild med æble/karrysalat

Ingredienser (6 stk.):

300 g Marinerede Kryddersild
Rugbrød
1 dl past. æggeblommer
1 spsk. grov sennep
Saft fra en ½ citron
3 dl vindrukerneolie
2 dl koldpresset rapsolie
140 g æble
2 hådkogte æg
110 g mayonnaise
110 g cremefraiche 38%
10 g ristet karry
55 g skalotteløg
40 g kapers
Salt og peber
½ bdt purløg
1 bakke karse

Fremgangsmåde:

Pisk æggeblommer, sennep og citronsaft i 2 minutter. Tilsæt derefter gradvist olierne under piskning. Smag til med salt & friskkværnet peber. Til karrysalaten skrælles æblerne og skæres i tern på størrelse med kapers. Skær de kogte afkølede æg i samme størrelse. Rør mayonnaise, cremefraiche og ristet karry sammen, og vend herefter æbler, æg, skalotteløg og kapers i karrycremen. Smag til med salt og friskkværnet peber.

Anretning:

Del sildefiletten i 2 lige store stykker og placer dem på hver deres halve stykke rugbrød. Form karrysalaten med 2 spiseskeer og placer den på midten af silden. Drys generøst med karse og finthakket purløg.