

Mini-tÃ¦rter med stegte julesild

Beskrivelse

Mini-tÃ¦rter med stegte julesild

Ingredienser (20 stk.):
2 hele Stegte Julesild
20 smÃ¥ tÃ¦rtebunde
1 rÃ¸dÃ¸g, skÃ¥ret i ringe
Â½ glas kapers
6 dl cremefraiche 38 %
1 dl mayonnaise
3 bdt persille
Citronskal fra en halv citron
Salt

FremgangsmÃ¥de:
De Stegte Julesild drÃ¦nes grundigt pÃ¥ kÃ¸kkenrulle og hver filet skÃ¦res i 8 stykker. RÃ¸dÃ¸get skrÃ¦lles og skÃ¦res i tynde ringe. Mayonnaisen og persillen blendes i 2 minutter i en kraftig blender. TilsÃ¦t evt. en smule cremefraiche, hvis den lille mÃ¦ngde udfordrer blenderen. Smag til med fintrevet skal fra en halv citron og salt. Put persillesaucen i en dressingflaske og stil pÃ¥ kÃ¸l, sÃ¥ den kan sÃ¦tte sig.

Anretning:
LÃ¦g et stykke Stegt Julesild pÃ¥ skrÃ¥ i en tÃ¦rtebund. Brug dressingflasken til at lave en lille top med den kolde persillesauce oven pÃ¥ silden. Drys lidt kapers over tÃ¦rten og pynt med et par rÃ¸dÃ¸gsringe.