



Mini-tårter med stegte julesild

Beskrivelse

Mini-tårter med stegte julesild

Ingredienser (20 stk.):

2 hele Stegte Julesild
20 små tårtebunde
1 rød løg, skåret i ringe
½ glas kapers
6 dl cremefraiche 38 %
1 dl mayonnaise
3 bdt persille
Citronskal fra en halv citron
Salt

Fremgangsmåde:

De Stegte Julesild drønes grundigt på køkkenrulle og hver filet skæres i 8 stykker. Rød løg get skrælles og skæres i tynde ringe. Mayonnaisen og persillen blendes i 2 minutter i en kraftig blender. Tilsæt evt. en smule cremefraiche, hvis den lille mængde udfordrer blenderen. Smag til med fintrevet skal fra en halv citron og salt. Put persillesaucen i en dressingflaske og stil på køl, så den kan sætte sig.

Anretning:

Læg et stykke Stegt Julesild på skræ i en tårtebund. Brug dressingflasken til at lave en lille top med den kolde persillesauce oven på silden. Drys lidt kapers over tårten og pynt med et par rød løgsringe.