

Sandwich med Kryddersild

Beskrivelse

Sandwich med Kryddersild

Ingredienser (20 stk.):
2-3 fileter gammeldags modnede Kryddersild
4 skiver groft sandwichbrÃ¸d
3 hÃ¥rdkogte Ã¦g
1 agurk
3 Ã¦ggeblommer
4 dl rapsolie/solsikkeolie
1 tsk. dijonsennep
3 spsk. citronsaft
2 bdt. purlÃ¸g
Salt og sukker efter smag

FremgangsmÃ¥de:
Den gammeldags modnede Kryddersild drÃ¦nes pÃ¥ kÃ¸kkenrulle, deles pÃ¥ midten og skÃ¦res i 6-8 stykker. Grill sandwichbrÃ¸det pÃ¥ en grillpande eller rist det i en brÃ¸drister. Del Ã¦ggene i en Ã¦ggedeler. Lav agurkekugler med et parisiennejern, eller skÃ¦r i tynde skiver. Pisk Ã¦ggeblommer, dijonsennep og salt grundigt. TilsÃ¦t gradvist olien â?? pas pÃ¥ den ikke skiller. Snit purlÃ¸get sÃ¥ fint som muligt, vend det i mayonnaisen og smag til med ekstra salt, hvis nÃ¸dvendigt.

Anretning:
SmÃ¸r brÃ¸det med purlÃ¸gs-mayonnaisen og dÃ¦k det med skiver af Ã¦g. Put 9 sildestykker pÃ¥ brÃ¸det, sÃ¥ de ligger i 3 rÃ¦kker af 3 stk. LÃ¦g en smurt sandwichskive Ã¸verst. SÃ¦t 9 spyd igennem et stykke agurk og derefter igennem sandwichen, sÃ¥ hvert spyd gÃ¥r igennem en sildesnitte. SkÃ¦r sandwichen forsigtigt 9 lige store stykker, sÃ¥ spydene bliver fordelt pÃ¥ hver deres sandwich. Anret pÃ¥ et fad. PrÃ¸v at lave purlÃ¸gs-mayonnaisen pÃ¥ en kraftig blender. Den vil blive lÃ¦kker grÃ¸n og vÃ¦re meget dekorativ.