



Sild med forårsløg, chili og salsa

## Beskrivelse

# Sild med forårsløg, chili og salsa

### Ingredienser (4 personer):

600 g Sild med forårsløg og chili i fileter

4 skiver groft mækket rugbrød

4 Æg

150 g gule cherrytomater

1 gul peberfrugt

2 forårsløg

2 spsk. skivede grønne oliven

½ spsk. olivenolie

1 spsk. citronsaft

Salt og peber

Evt. 2 spsk. smuldret feta og lidt hakket ramsløg til pynt

### Fremgangsmåde:

Tomater, peberfrugt og forårsløg hakkes i fine tern og blandes med de skivede oliven.

Olivenolie og citronsaft blandes og vendes med de øvrige ingredienser. Smag til med salt og friskkværnet peber. Æggene koges smilende og halveres når de er afkølet.

### Anretning:

Dræm sildebitterne og anret et par bidder på hver rugbrøds-skive. Placér en teskefuld salsa på silden, pynt evt. med smuldret feta og hakket ramsløg, og servér på et portionsfad med smilende Æg ved siden af.