



Sild med forårsløg og chili på en bund af salat, kartofler og Æg

## Beskrivelse

# Sild med forårsløg og chili på en bund af salat, kartofler og Æg

### Ingredienser (4 personer):

600 g Sild med forårsløg og chili i fileter  
10 mellemstore kartofler  
6 Æg  
150 g grønne bønner/haricot verts  
1 dl piskefløde  
1 dl skyr  
Salt og peber  
2 hjertesalater  
1 rød løg  
1 glas kapers  
Evt. ½ bundt forårsløg

### Fremgangsmåde:

Kartoflerne skrælles, koges og afkøles. Æggene koges 8 minutter, så de er smilende. Enderne klippes af haricot verts og de koges et par minutter i letsaltet vand og afkøles herefter. Fløden piskes stiv og vendes med skyr og smages til med salt og peber. Salaterne skylles, tørres og skæres ud i strimler. Rødløget skæres i tynde bånd og kapersene drænes for vand.

### Anretning:

Sildfileterne skæres ud i mindre stykker, og anrettes sammen med salat, kartoffelstykker, kvarte smilende Æg, haricot verts, rød løg, kapers og den luftige creme. Pynt evt. med fintsnittet forårsløg for det ekstra touch.