



Sild med råmarineret grønkålssalat

Beskrivelse

Sild med råmarineret grønkålssalat

Ingredienser (6 personer):

12 Julesildefileter
300 g frisk grønkål
4 pærer
250 g røde stenfri vindruer
2 spsk. olivenolie
1 spsk. friskpresset citronsaft
1 tsk. akaciehonning
Groft havsalt og friskkværnet sort peber

Fremgangsmåde:

Grønkålen skylles grundigt og snittes helt fint. Pærer og druer skylles ligeledes og skæres i tynde skiver og halveres. Marinaden blandes af olie, citronsaft, honning, salt og peber og vendes med grønkål og frugt.

Anretning:

Sildefileterne halveres diagonalt og rulles til små rosetter som anrettes i grønkålssalaten.