

Sild med rÃ¥marineret grÃ¸nkÃ¥lssalat

Beskrivelse

Sild med rÃ¥marineret grÃ¸nkÃ¥lssalat

Ingredienser (6 personer):
12 Julesildefileter
300 g frisk grÃ¸nkÃ¥l
4 pÃ¦rer
250 g rÃ¸de stenfri vindruer
2 spsk. olivenolie
1 spsk. friskpresset citronsaft
1 tsk. akaciehonning
Groft havsalt og friskkvÃ¦rnet sort peber

FremgangsmÃ¥de:
GrÃ¸nkÃ¥len skylles grundigt og snittes helt fint. PÃ¦rer og druer skylles ligeledes og skÃ¦res i tynde skiver og halveres. Marinaden blandes af olie, citronsaft, honning, salt og peber og vendes med grÃ¸nkÃ¥l og frugt.

Anretning:
Sildefileterne halveres diagonalt og rulles til smÃ¥ rosetter som anrettes i grÃ¸nkÃ¥lssalaten.