

Sildesalat med marinerede Julesild

Beskrivelse

Sildesalat med marinerede Julesild

Ingredienser (24 portioner eller serveres pÃ¥ et fad):
3 fileter marinerede Julesild
1 fennikel
3 rÃ¸dlÃ¸g
3 appelsiner
1 bk. rucolasalat

FremgangsmÃ¥de:
De marinerede Julesild drÃ¦nes pÃ¥ kÃ¸kkenrulle og skÃ¦res i 5 mm tykke skiver. Fennikeltoppen plukkes og lÃ¦gges til side. Fennikelknolden trimmes og skÃ¦res i skiver, sÃ¥ tyndt som muligt. RÃ¸dlÃ¸gene halveres og pilles, hvorefter de skÃ¦res i tynde halvcirkler. Appelsinerne skÃ¦res i fileter og resterne presses for saft. Rucolasalat skylles og hvert blad nippes over i to stykker. Fennikel, rÃ¸dlÃ¸g, appelsinfileter, rucola og appelsinsaft blandes i en skÃ¥l.

Anretning:
Tag salat svarende til hvad der kan vÃ¦re mellem 3 fingre og lÃ¦g det i bunden af en lille portionsskÃ¥l. Fordel den resterende appelsinsaft i anretningerne. Anret 3 marinerede Julesild-snitter pÃ¥ toppen og pynt med fennikeltoppen. Det er vigtigt at alle ingredienser skÃ¦res fint for at fÃ¥ den rigtige fordeling samt smags- og konsistensoplevelse i de smÃ¥ portioner. Den grÃ¸nne fennikeltop kan erstattes med dild, persille eller lignende.