



Sildesalat med marinerede Julesild

Beskrivelse

Sildesalat med marinerede Julesild

Ingredienser (24 portioner eller serveres på et fad):

3 fileter marinerede Julesild
1 fennikel
3 rødløg
3 appelsiner
1 bk. rucolasalat

Fremgangsmåde:

De marinerede Julesild drænes på køkkenrulle og skæres i 5 mm tykke skiver. Fennikeltoppen plukkes og lægges til side. Fennikelknolden trimmes og skæres i skiver, så tyndt som muligt. Rødløgene halveres og pilles, hvorefter de skæres i tynde halvcirkler. Appelsinerne skæres i fileter og resterne presses for saft. Rucolasalat skylles og hvert blad nippes over i to stykker. Fennikel, rødløg, appelsinfileter, rucola og appelsinsaft blandes i en skål.

Anretning:

Tag salat svarende til hvad der kan være mellem 3 fingre og læg det i bunden af en lille portionsskål. Fordel den resterende appelsinsaft i anretningerne. Anret 3 marinerede Julesild-snitte på toppen og pynt med fennikeltoppen. Det er vigtigt at alle ingredienser skæres fint for at få den rigtige fordeling samt smags- og konsistensoplevelse i de små portioner. Den grønne fennikeltop kan erstattes med dild, persille eller lignende.