

Sildesalat med rugbrÃ¸dscroutoner

Beskrivelse

Sildesalat med rugbrÃ¸dscroutoner og kÃ¸rvel

Ingredienser (6 stk.):
6 marinerede sildefileter
6 skiver rugbrÃ¸d
Olivenolie
Evt. Havsalt
6 spsk. mayonnaise
2 dl cremefraiche 18%
2-3 tsk. Dijonsennep
1 citron
Salt
FriskkvÃ¦rnet sort peber
1 agurk
1 bdt. radiser
1 bdt. kÃ¸rvel
1 pose salatmix eller forskellige blandede salater

FremgangsmÃ¥de:
LÃ¦g sildefileterne til afdrypning i en sigte og skÃ¦r dem herefter i tern. SkÃ¦r ogsÃ¥ rugbrÃ¸det i tern og rist disse sprÃ¸de pÃ¥ en pande med olivenolie. Giv dem evt. et let drys havsalt til sidst. RÃ¸r mayonnaise med cremefraiche og smag til med dijonsennep, citronsaft fra 1 citron, salt og friskkvÃ¦rnet sort peber. SkÃ¦r agurken pÃ¥ langs, og fjern kernerne med en teske. SkÃ¦r agurkekÃ¸det i fine tern. GÃ¸r radiserne i stand og skÃ¦r disse i lignende tern. RÃ¸r sild, agurk og radiser i cremen. Skyl kÃ¸rvel og salat rent og tÃ¸r det godt.

Anretning:
Anret sildesalaten i en skÃ¥l og servÃ©r med de blandede salater, rugbrÃ¸dscroutoner og kÃ¸rvel. Retten kan med fordel ogsÃ¥ portionsanrettes.