

Sildesalat med vandmelon

Beskrivelse

Sildesalat med vandmelon

Ingredienser (24 stk.):
3 fileter gammeldags modnede Marinerede Sild
2 lime
1/8 del vandmelon
400 g cherrytomater
1 bdt. purlÃ¸g
1 bdt. dild

FremgangsmÃ¥de:
Den gammeldags modnede Marinerede Sild drÃ¦nes pÃ¥ kÃ¸kkenrulle og skÃ¦res i 5 mm tykke skiver. Saften fra de 2 lime blandes med sildesnitterne. Lad silden trÃ¦kke i minimum 10 minutter. Vandmelonen skrÃ¦lles og skÃ¦res i tern af 5 x 5 mm. Cherrytomater skÃ¦res i kvarte â?? eller mindre hvis det er en stor cherrytomat-sort. PurlÃ¸g skÃ¦res sÃ¥ fint som muligt med en skarp kniv. Dilden plukkes i mindre buketter. Bland vandmelon, cherrytomater og purlÃ¸g.

Anretning:
Tag salat svarende til hvad der kan vÃ¦re mellem 3 fingre og put det i bunden af en lille portionsskÃ¥l. Anret 3 gammeldags modnede Marinerede Sildesnitter pÃ¥ toppen og pynt med dild. Det er vigtigt at alle ingredienser skÃ¦res fint for at fÃ¥ den rigtige fordeling samt smags- og konsistensoplevelse i de smÃ¥ portioner. Retten er inspireret fra den Sydamerikanske ret â?•Cevicheâ?•. Dilden kan erstattes med Ã¦rtespirer, karse, brÃ¸ndkarse eller lignende.