Smushi med Karrysild med Ã¦ble-timian og bacon

Beskrivelse

Smushi med Karrysild med Ã¦ble-timian og bacon

Ingredienser (24 stk.):
24 snitter karrysild med Ã¦ble-timian
3 skiver rugbrÃ¸d
1 pk. bacon, skiveskÃ¥ret
12 radiser
12 tÃ¸rrede abrikoser
1 bk. karse

FremgangsmÃ¥de:
Steg baconen sprÃ¸d pÃ¥ en pande og dryp den af for overskydende fedt. SkÃ¦r den i 25 mm stykker. SkÃ¦r skorpen af rugbrÃ¸det og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. SkÃ¦r radiserne og de tÃ¸rrede abrikoser i tern af 5 x 5 mm. Klip karsen sÃ¥ stÃ¦nglerne bliver omkring 1 cm lange.

Anretning:
Tag en rugbrÃ¸dsfirkant og lÃ¦g et stykke bacon ovenpÃ¥ efterfulgt af en sildesnitte. Bland radiser, abrikoser og karse sammen, og drys generÃ¸st ovenpÃ¥ silden. Anret pÃ¥ et fad og servÃ©r.