

Smushi med Kryddersild, Ã¦ble, spidskÃ¥l og peberrod

Beskrivelse

Smushi med Kryddersild, Ã¦ble, spidskÃ¥l og peberrod

Ingredienser (24 stk.):
3 fileter Kryddersild
3 skiver rugbrÃ¸d
Â¼ spidskÃ¥l
2 Ã¦bler
5 cm peberrod
200 g flÃ¸deost
En smule mÃ¦lk

FremgangsmÃ¥de:
TÃ¸r overskydende lage fra kryddersildene og del dem pÃ¥ langs. SkÃ¦r de halve sildestykker i hver 4 bidder. SkÃ¦r skorpen af rugbrÃ¸det og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. Snit spidskÃ¥len i fine strimler, sÃ¥ tyndt som overhovedet muligt. SkÃ¦r 5 mm tykke skiver af Ã¦blerne og skÃ¦r dem i smÃ¥ kvadrater af 25 x 25 mm, sÃ¥ det passer til rugbrÃ¸det. Riv peberroden med et microplane, eller sÃ¥ fint som muligt. Bland flÃ¸deost med en smule mÃ¦lk, sÃ¥ konsistensen bliver som en mayonnaise. Put cremen i en dressingflaske, sÃ¥ den er let at dosere senere.

Anretning:
Tag en rugbrÃ¸dsfirkant og tryk en lille dut creme pÃ¥ midten til at sÃ¦tte Ã¦bleskiven fast pÃ¥. Kom den mÃ¦ngde spidskÃ¥l pÃ¥ der kan vÃ¦re mellem 3 fingre og lÃ¦g to sildebidder ovenpÃ¥. Afslut med en fin top creme og pynt med peberrod. Anret pÃ¥ et fad.