



Smushi med Kryddersild, Åible, spidskÅ¶l og peberrod

Beskrivelse

Smushi med Kryddersild, Åible, spidskÅ¶l og peberrod

Å

Ingredienser (24 stk.):

3 fileter Kryddersild
3 skiver rugbrÅ¶d
Å¼ spidskÅ¶l
2 Åibler
5 cm peberrod
200 g flÅ¶deost
En smule mÅ¶lk

FremgangsmÅ¶de:

TÅ¶r overskydende lage fra kryddersildene og del dem pÅ¶ langs. SkÅ¶r de halve sildestykker i hver 4 bidder. SkÅ¶r skorpen af rugbrÅ¶det og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. Snit spidskÅ¶len i fine strimler, sÅ¶ tyndt som overhovedet muligt. SkÅ¶r 5 mm tykke skiver af Åiblerne og skÅ¶r dem i smÅ¶ kvadrater af 25 x 25 mm, sÅ¶ det passer til rugbrÅ¶det. Riv peberroden med et microplane, eller sÅ¶ fint som muligt. Bland flÅ¶deost med en smule mÅ¶lk, sÅ¶ konsistensen bliver som en mayonnaise. Put cremen i en dressingflaske, sÅ¶ den er let at dosere senere.

Anretning:

Tag en rugbrÅ¶dsfirkant og tryk en lille dut creme pÅ¶ midten til at sÅ¶tte Åibleskiven fast pÅ¶. Kom den mÅ¶ngde spidskÅ¶l pÅ¶ der kan vÅ¶re mellem 3 fingre og lÅ¶g to sildebidder ovenpÅ¶. Afslut med en fin top creme og pynt med peberrod. Anret pÅ¶ et fad.