



Stegte julesild med appelsinmarinerede rødløg og vagtelæg

Beskrivelse

Stegte julesild med appelsinmarinerede rødløg og vagtelæg

Ingredienser (4 personer):

4 fileter Tenax Stegte julesild
4 skiver mørkt og groft rugbrød
3-4 søde appelsiner + saft fra 1 appelsin
1 spsk. citronsaft
1 tsk. honning
1 knsp. chiliflager
1 rødløg
6 vagtelæg
1 bakke karse
Evt. lidt smør
Evt. salt og friskkværnet peber til anretning

Fremgangsmåde:

De 4 fileter stegte julesild drønes grundigt på køkkenrulle og steges evt. sprøde på en varm pande. Saften fra 1 appelsin presses og røres med citronsaft, honning og chiliflager. Rødløget skæres i tynde ringe og vendes med appelsinmarinaden. Lad det gerne stå at trække en halv time på køkkenbordet. De resterende appelsiner skæres i fine fileter og vendes med marinade og rødløg. Vagtelæggenes koges smilende, afkøles og pilles forsigtigt og halveres herefter. Rugbrøds-skiverne smøres evt. med et tyndt lag smør.

Anretning:

Anret en halv til en hel stegt julesild på hver rugbrødsskive. Placér et fint lag appelsinmarinerede rødløg samt appelsinfileter på toppen og pynt med karse. Servér med de halverede vagtelæg ved siden af og afslut evt. med salt og friskkværnet peber.