



Sildesalat med agurk, radiser og sukkerÅrter

Beskrivelse

Sildesalat med agurk, radiser og sukkerÅrter

Ingredienser (2 pers.)

1 sildefilet
1 spsk. Mayonnaise
1 dl. Cremefraiche 18%
1 ts. Dijonsennep
1/4 agurk
3-4 radiser
4-5 Sukker/slikÅrter
1 spsk. hakket purlÅg
Salt og peber
Evt. 1 Tortilla pandekage

FremgangsmÅde:

Silden duppes for lage og skÅres i bidder/skiver pÅ ca. 1/2 cm. RÅr mayonnaise, cremefraiche og dijonsennep sammen, vend sildebidderne i cremen. Agurk skÅres i tern, radiser i skiver og slikÅrter i mindre stykker, og vendes i cremen. Drys hakket purlÅg over. SkÅr tortilla pandekagen i 4 stykker og lun stykkerne i ovnen, til de er helt sprÅde.

Server sildesalaten med de sprÅde tortilla stykker til.