



Årets Sild 2022 med stikkelsbålr, fed creme fraiche, sprøde boghvedekerner, æble og salatg

Beskrivelse

Årets Sild 2022 med stikkelsbålr, fed creme fraiche, sprøde boghvedekerner, æble & salatg

Ingredienser (4 pers.):

1-2 glas Lykkeberg 1899 Årets Sild 2022
4 skiver godt rugbrød
1 salatg
1 æble skåret i stave
1 dl. boghvedekerner el. andre kerner
2 dl fed creme fraiche gerne 38%
Stikkelsbålr el. perleg
Fintrevet peberrod
Frisk dild

Fremgangsmåde:

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp. Hæld en portion boghvedekerner ud på en stor pande. Panden skal være meget varm. Hold kernerne i bevægelse under ristningen. Når de er ristet let gyldne/brune, tages de af og afkøles.

PS: Det er herligt at se, hvordan de kernerne springer på panden! Hæld creme fraichen op i en sprøjtepose og sprøjt små toppe på rugbrødet. Placér et stykke sild ovenpå toppene med creme fraiche og dekorér med æble skåret i stave, stikkelsbålr el. perleg skåret i halve, salatg skåret i tynde skiver. Afslut med fintrevet peberrod, dild og sprøde boghvedekerner.

Årets Sild er produceret i samarbejde med [Hirtshals Fiskefestival](#) og opskriften er udviklet af vinderen af Årets Sild-konkurrencen; [Restaurant HOS](#)