



Årets Sild 2021 med løvstikkemayo, æbler og flæskesvær

Beskrivelse

Årets Sild med løvstikkemayo, æbler og flæskesvær

Ingredienser (4 pers.):

1-2 glas Lykkeberg 1899 Årets Sild
4 skiver godt rugbrød
1 bundt løvstikke
2 dl mayonnaise
Sennep
Citronsaft
2 æg
1 æble (gerne Gråsten)
Grønne spirer
Brøndkarse
Sprødt flæskesvær

Fremgangsmåde:

Tag sildefileterne op af glasset og afdryp. Rist rugbrødet i fedt og afkøl. Skyl, pluk og hak løvstikken, og vend med mayonnaisen. Smag evt. mayonnaisen til med en smule sennep og lidt citronsaft. Kog æggene til de er hårdkogte, afkøl og del i tynde skiver. Skyl æblet og skær i fine tern. Skyl og pluk krydderurterne og tør overskydende vand af. Lav evt. dine egne sprøde flæskesvær eller køb dem færdige – du kan med fordel knække dem i mindre stykker.

Anretning:

Portionsanret de ristede rugbrød på frokosttallerkener. Smør hver rugbrødsskive med et pænt lag løvstikkemayo, og top med 3 skiver æg. Pynt æggene med små dupper af løvstikkemayo, og placér de fine æbletern og et gavmildt lag sprøde flæskesvær ovenpå. Afslut med krydderurterne øverst, anret en flot sildefilet ved siden af rugbrødsmaden og servér.

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