



AroniabÅŕr, akvavit og Åŕble-sild pÅŕ cremede rÅŕdbeder med peberrod og Åŕggeblomme

Beskrivelse

AroniabÅŕr, akvavit og Åŕble-sild pÅŕ cremede rÅŕdbeder med peberrod og Åŕggeblomme

Ingredienser (4 personer):

2 glas Lykkeberg 1899 Marinerede sild med aroniabÅŕr, akvavit og Åŕble
2 danske Åŕbler
1 lille lÅŕg
2-3 kogte rÅŕdbeder
2 spsk. cremefraiche
1 spsk. mayonnaise
FriskhÅŕvlet peberrod efter smag
Evt. 4 Åŕkologiske Åŕggeblommer
Et bundt dild / evt. et bundt kÅŕvel
Citronsaft og sukker

FremgangsmÅŕde:

Kog rÅŕdbederne i saltet vand med skrÅŕl pÅŕ til de er mÅŕre. Nu kan rÅŕdbederne
â??smuttesâ?? under rindende koldt vand. De kogte rÅŕdbeder strimles, evt. pÅŕ et
mandolinjern. Cremefraiche, mayonnaise og rÅŕdbeder rÅŕres sammen med et halvt bundt
finthakket dild og smages til med salt, peber, citronsaft, peberrod og sukker efter smag.
Sildene drÅŕnes, skÅŕres i fine tern sammen med Åŕblerne og lÅŕget i en skÅŕl. Smag til med
sildelage.

Anretning:

RÅŕdbedesalaten anrettes med sildesalaten ovenpÅŕ og pyntes med Åŕggeblomme, resten af
dilden, og hÅŕvlet peberrod. ServÅŕ med et godt surbrÅŕd til.