Aroniabær, akvavit og æble-sild på cremede rødbeder med peberrod og æggeblomme

Beskrivelse

Aroniabær, akvavit og æble-sild på cremede rødbeder med peberrod og æggeblomme

Ingredienser (4 personer):
2 glas Lykkeberg 1899 Marinerede sild med aroniabær, akvavit og æble
2 danske æbler
1 lille løg
2-3 kogte rødbeder
2 spsk. cremefraiche
1 spsk. mayonnaise
Friskhøvlet peberrod efter smag
Evt. 4 økologiske æggeblommer
Et bundt dild / evt. et bundt kørvel
Citronsaft og sukker

Fremgangsmåde:
Kog rødbederne i saltet vand med skræl på til de er møre. Nu kan rødbederne “smuttes” under rindende koldt vand. De kogte rødbeder strimles, evt. på et mandolinjern. Cremefraiche, mayonnaise og rødbeder røres sammen med et halvt bundt finthakket dild og smages til med salt, peber, citronsaft, peberrod og sukker efter smag. Sildene drænes, skæres i fine tern sammen med æblerne og løget i en skål. Smag til med sildelage.

Anretning:
Rødbedesalaten anrettes med sildesalaten ovenpå og pyntes med æggeblomme, resten af dilden, og høvlet peberrod. Servér med et godt surbrød til.