



LakserÅ,gede sild med urter og rygeostcreme

Beskrivelse

LakserÅ,gede sild med urter og rygeostcreme

Ingredienser (6 personer):

1 glas Lykkeberg 1899 LakserÅ,gede sild
MÅ,rkt rugbrÅ,d i ultratynde skiver
12 grÅ,nne og/eller hvide asparges
100 g rygeost
100 g cremefraiche 18 %
Citronsaft og evt. revet citronskal
Sukker, salt og peber
Å?rredrogn og Å|rteskud til pynt

FremgangsmÅ,de:

SkÅ,r sildefileterne i meget tynde skiver, ca. 3 mm i tykkelse. RugbrÅ,det skÅ, res i ultratynde skiver og ristes helt sprÅ,de i ovnen. De grÅ,nne asparges skylles rene og den trÅ,vlede ende brÅ,kkes af og kasseres, mens toppene lÅ,gges til side. De hvide asparges skrÅ,lles, den trÅ,vlede ende brÅ,kkes af, og toppene dampes i 3 min. i letsaltet vand. TÅ,r de grÅ,nne og hvide asparges og skÅ,r dem i mundrette bidder. Bland rygeost og cremefraiche indtil cremen er ensartet. Smag til med citronsaft, sukker og peber samt evt. en smule salt og citronskal.

Anretning:

Anret en teskefuld rygeostcreme pÅ, hver rugbrÅ,dscrouton. PlacÅ, to aspargesbidder ovenpÅ, og to tynde skiver lakserÅ, get sild Å,verst. Pynt med Å,rredrogn og Å|rteskud, og servÅ, r pÅ, et rustikt fad â?? evt. med ekstra rygeostcreme og pynt.